Path. 105 m - 1,1

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

<36636414320018

<36636414320018

Bayer. Staatsbibliothek

Path
105m
Becker

BAYERISCHE
STAATS-
BIBLIOTHEK
MUENCHEN

R

Johann Herrmann Becker's

Doctor's der Arzeneiwissenschaft und ausübenden Arztes zu Parchim in Mecklenburg

Versuch

einer

Literatur und Geschichte

der

Nahrungsmittelkunde.

Mit einer Vorrede

von

Dr. S. G. Vogel,

Herzoglich Mecklenburg-Schwerinischem Leibarzte, Hofrathe und ersten Professor der Medicin in Rostock, mehrerer gelehrten Gesellschaften Mitgliede.



Erste Abtheilung.

Stendal,
bei Franzen und Grofse
1810.

Johann Herrmann Becker's

Doctor's der Arzeneiwissenschaft und ausübenden Arztes zu Parchim in Mecklenburg

Versuch

einer allgemeinen

und

besondern Nahrungsmittelkunde.

Mit einer Vorrede

von

Dr. S. G. Vogel.

Herzoglich Mecklenburg-Schwerinischem Leibarzte, Hofrathe und ersten Professor der Medicin in Rostock, mehrerer gelehrten Gesellschaften Mitgliede.

Erster Theil.

Die Einleitung in die Nahrungsmittelkunde, Literatur und Geschichte derselben.

Erste Abtheilung.

Stendal,

bei Franzen und Grofse

1810.

Vorrede.

Ein Meisterwerk, wie dieses, bedarf keiner fremden Empfehlung und Protection. Die Bescheidenheit des Herrn Verfassers beschämte mich gleichwohl mit dem Wunsche, auf diesem Wege zur günstigeren Aufnahme Seiner so verdienstlichen als ruhmvollen Arbeit etwas beizutragen.

Was ich zur Erfüllung dieses Wunsches jetzt thue, kann keine andere Absicht haben, als wodurch man sich bewogen findet, die wohlwollende Einladung zur Theilnahme an einer ehrenvollen und ruhmwürdigen Unternehmung anzunehmen.

Der Herr Verfasser hat nicht allein mit rastlosem Fleiſse und sorgsamer Prüfung nach Möglichkeit die besten Quellen zu Seinem Zwecke benutzt, sondern auch aus eigener Erfahrung und Beobachtung vieles hinzugefügt, was den Werth Seines Werkes erhöhet. Dieſs kann ich mit desto gröſserer Sicherheit behaupten, da ich die Wahrheitsliebe und Gewissenhaftigkeit genauer kenne, womit der Herr Verfasser die Seiner Beobachtung un-

terworfenen Dinge erforscht und untersucht. Als pracktischen Arzt habe ich denselben am Krankenbette mehrmals in den schwierigsten Fällen die überzeugendsten Proben sowohl Seiner gründlichen Einsichten, als Seines Scharfblicks in Entwickelung der verworrensten Umstände, ablegen gesehen, und zwar, was besonders auch hieher gehört, mit dem skeptischen Forschersgeiste, der die Kritik zur Wahrheit führt.

Der Hr. Verf. würde ohnstreitig zur Ausführung Seines gegenwärtigen Plans noch viel mehr geleistet haben, wenn Ihm, in einer kleinen Stadt, entfernt von grofsen Büchersammlungen, alle die literarischen Hülfsmittel zu Gebote gestanden hätten, die ein solches Vorhaben erfordert. Glücklicher Weise haben jedoch Seine beharrliche grofse Liebe zur Sache und sein unermüdeter, eiserner Fleifs, in Verbindung mit der Möglichkeit eines beträchtlichen Kostenaufwandes, ein Werk zu Stande bringen helfen, welches eine beträchtliche Lücke in der Literatur ausfüllt, und ein überaus schätzbares Repertorium der wissenswerthesten Gegenstände darbietet.

Rostock, den 11. April 1810.

S. G. Vogel.

BAYERISCHE STAATS-BIBLIOTHEK MUENCHEN

Vorbericht.

Ich übergebe hiermit dem Publikum, dem ärztlichen sowohl, als dem nichtärztlichen, welches an naturhistorischen und anthropologischen Untersuchungen Geschmack findet, eine Arbeit, der ich schon seit mehrern Jahren einen beträchtlichen Theil der Mufse widmete, die mir von den gewöhnlichen Geschäften eines praktischen Arztes übrig blieb. Wiewol ich nun bei Bekanntmachung der Resultate dieser meiner Studien, im mindesten nicht besorge, eine nutzlose und überflüfsige Arbeit unternommen zu haben; so fürchte ich doch den ganzen Umfang der Kenntnisse über den Gegenstand, welchen ich mir zur nähern Untersuchung und Bearbeitung wählte, nicht so erschöpft zu haben, wie es seit Entwerfung des Plans, mein eifrigstes Bestreben war. Ich habe diesen meinen Plan zwar in der Einleitung auseinander gesetzt, auch die Ursachen angegeben, warum ich denselben bei meiner Arbeit zum Grunde legte, und verweise meine Leser auf diese;

hier mag indessen die Angabe der Veranlassung, die mich bewog, den bearbeiteten Gegenstand einer neuen Untersuchung zu unterwerfen, eine Stelle finden. Von der Wichtigkeit einer möglichst vollständigen Kenntniſs aller, zur menschlichen Nahrung dienenden Substanzen, aus Gründen überzeugt, die jedem wissenschaftlich gebildeten Arzte von selbst einleuchten müssen, befremdete mich schon längst, die mit den raschen Fortschritten anderer, zur Heilkunde gehörigen Doctrinen, durchaus in keinem Verhältnisse stehende Kürze und Oberflächlichkeit, womit die Nahrungsmittellehre behandelt wurde.

In den höhern Bildungsanstalten für junge Ärzte wird das Studium der menschlichen Nahrungsmittel fast gänzlich vernachläſsigt; denn das, was in den akademischen Vorlesungen über die allgemeine Therapie, über die Heilmittellehre, über die medizinische Polizey, und über die Diätetik beiläufig darüber vorkommt, reicht kaum zur oberflächlichen Übersicht dieser wichtigen, von auſsen auf den menschlichen Organismus einwirkenden Einflüsse hin, geschweige denn zu ihrer gründlichen Kenntniſs. Und wie sollte auch die Kürze der zu den akademischen Vorle-

sungen über jene Zweige der Heilkunde bestimmten Zeit, die kaum hinreicht, eine vollständige Skizze und eine Anleitung zum fernern Studium derselben zu geben, es dem Lehrer erlauben, sich über einen Gegenstand ausführlich verbreiten zu können, der überdem, wie ich in der Einleitung zu zeigen bemüht war, nur entfernt zu jenen Doctrinen gehört, und deshalb eine eigene, für sich bestehende Wissenschaft ausmachen sollte. — So viel mir bekannt, sind keine besondern Vorlesungen über die Nahrungsmittellehre gehalten worden; und obgleich die Einrichtung und Form der bekannten Plenkschen Bromatologie, auf die Idee ihres Verfassers, ein zu Vorlesungen geeignetes Handbuch dieser Doctrin zu entwerfen, hinzudeuten scheint, so bezweifle ich es doch, dafs wirklich auf der Wiener Universität Vorlesungen darüber gehalten wurden. Blofs der Herr Geheime Hofräth Schreber in Erlangen kündigte in dem Winterhalbenjahre $\frac{1806}{1807}$ Vorlesungen über die Lehre von den Nahrungsmitteln nach dem Leitfaden des ebengenannten Handbuches an (S. Intell. Blatt z. Allg. Lit. Zeit. 1806. Nr. 130. S. 1034); mir ist indessen unbekannt geblieben, ob diese angekündigten Vorlesungen wirklich zu Stande gekommen sind.

Die Ursache dieser Vernachläſsigung eines so interessanten Zweiges des medicinischen Wissens bei dem akademischen Unterrichte junger Ärzte, scheint mir mehr in diesen selbst, als in ihren Lehrern zu liegen. Denn welchem aufmerksamen Beobachter des akademischen Lebens sollte wol die traurige Bemerkung entgangen seyn, mit welcher Schnelligkeit und Flüchtigkeit der gröſste Theil der jungen Ärzte über das ihnen doch so unentbehrliche gründliche Studium des theoretischen Theils der Heilkunde hinweg eilt, um nur die Hörsäle der practischen Heilkunde zu füllen, und diejenigen Anstalten zu besuchen, worin sie Anleitung zur Ausübung der Technik der Heilkunde selbst erhalten, ohne zu bedenken, daſs ein gemeinschaftliches Band alle einzelnen Doctrinen der Heilkunde zu einem harmonischen Ganzen verbindet, und daſs nur die gründliche Kenntniſs aller, nicht die im Fluge erhaschte Fertigkeit, einige Krankheitsformen zu erkennen und einige, oft nur auswendig gelernte Formeln zur Heilung derselben zu entwerfen, den Arzt, wie er seyn sollte, ausmacht. Freilich sprechen sich die Folgen dieser — tumultuarischen Art — des Studiums der Heilkunde, durch die Unwissenheit so vieler Ärzte

in den theoretischen Doctrinen derselben, deren gründliche Kenntnifs immer die Zierde eines rationellen Arztes ist, und seyn wird, nur leider zu deutlich und laut aus; und der Einflufs jener Vernachläfsigung des theoretischen Theils der Heilkunde ist selbst in der Handlungsweise so vieler Ärzte am Krankenbette nur zu sichtbar; daher das unsichere Schwanken von einer Heilmethode zur andern, die Wahl zweckloser, oft fich einander widersprechender und gegen die ersten Grundsätze der Chemie streitender Mittel, die oft nur zu sichtbare Scheu vor Consultationen mit andern Ärzten und andere dergleichen traurige Beweise einer Ignoranz, die sich jedoch oft drollicht genug, unter dem trügerischen Scheine der Arroganz und Charlatanerie, den Augen kurzsichtiger Laien verbirgt, und wol gar noch als sublime Weisheit bewundert wird!

So unverkennbar indessen diese Folgen der übereilten Studiumsweise so mancher Ärzte sind, so schwierig ist es, die Ursache derselben zu heben, weil diese zu innig mit dem Leichtsinne, der Suffisance, dem von Unwissenheit aufgebläheten Dünkel und dem Hange zum poetischen Mysticismus, wodurch sich der Geist unsers Zeitalters so kenntlich charakterisirt, ver-

schwistert sind. Hierzu kommt noch die in unsern Tagen so auffallende Sucht, Arzt zu werden, das Eindrängen so vieler Unberufenen in die Tempel des Äskulaps, der Mangel klassicher Erziehung und noch so manche andere Ursachen, deren sich noch viele anführen lieſsen, wenn eine Exposition derselben hier am rechten Orte stände.

Bei dem geringen Interesse also, welches die Studirenden der Arzneikunde an die theoretischen Doctrinen derselben überhaupt nehmen, und bei der Eile, mit der sie das Studium derselben treiben, kann es nicht auffallend seyn, wenn die akademischen Lehrer keine Vorlesungen über Gegenstände halten, von denen sie doch vorhersehen, daſs sie unbesucht bleiben werden, und dies scheint besonders der Fall mit den Vorlesungen über die Lehre von den Nahrungsmitteln zu seyn, deren Studium den jungen Ärzten von dem ihnen so willkommnen kürzesten Wege zur Erreichung der höchsten Würde in der Arzeneiwissenschaft viel zu weit entfernt zu seyn scheint, als daſs sie es für nöthig erachten sollten, sich damit zu beschäftigen.

Aber selbst ältere Ärzte scheinen mit ihren jüngern Collegen über die Unnöthigkeit einer gründlichen Kenntniſs der Nahrungsmittel aus

Ursachen, die ihnen vielleicht zu nahe liegen, als daſs sie sie bemerken sollten, übereinstimmend zu denken. Der practische Nutzen dieser Kenntnisse spricht sich indessen zu deutlich aus, die Unmöglichkeit ohne sie die Verhältnisse des menschlichen Organismus in seinem gesunden Zustande sowol, als in seinem kranken, richtig zu schätzen und zu beurtheilen, liegt zu sehr am Tage, als daſs eine gänzliche Vernachläſsigung derselben zu besorgen wäre. Mit Recht lassen sich daher die Beiträge, welche ältere und neuere Ärzte zur genauern Kunde der menschlichen Nahrungsmittel lieferten, und mit deren Aufstellung sich die von mir gelieferte Literatur derselben beschäftigt, als Folge der Überzeugung von dem innern Werthe dieser Kenntnisse ansehen. Es sind dieser Beiträge sehr viele und mannigfaltige, und man wird mich vielleicht einer Übertreibung beschuldigen, wenn ich von der Vernachläſsigung dieses Zweiges des ärztlichen Wissens rede. Allein werfen wir nur einige prüfende Blicke auf diese von mir aufgestellte Literatur, so werden sich leicht die Resultate daraus ergeben: daſs nämlich einzelne Theile dieser Kenntnisse mit hinreichender, aber mit der Bearbeitung des Ganzen nicht in Verhältniſs stehender, oft also eben deshalb unzweckmäſsiger Ausführlichkeit,

bearbeitet sind; daſs, so sichtbar auch das Bestreben älterer und neuerer Schriftsteller ist, das Wissenswerthe über die Nahrungsmittel der Menschen zu einem zusammenhängenden Ganzen zu verbinden, dieses doch nicht so gelungen ist, wie man es wünschen muſs, wenn man die ganze Summe der hieher gehörenden Kenntnisse vor Augen hat; daſs also eine vollständige Darstellung derselben, die mit den groſsen Fortschritten, welche die gesammten Naturwissenschaften überhaupt, und insbesondere die Heilkunde selbst, seit 30 Jahren machte, in Verhältniſs steht, noch gänzlich mangelt. Zückerts Materia alimentaria bleibt noch immer, bei aller Kürze und Unvollständigkeit, der einzige und beste Versuch einer Bearbeitung der Nahrungsmittelkunde in ihrem ganzen Umfange, wenigstens für Gelehrte, denn Hrn. Volte's sehr verdienstvolles Werk hat eine andere Tendenz. Wie groſs sind dagegen die Fortschrite, welche seit 30 Jahren in der Heilmittellehre gemacht worden. Sollten aber diese Substanzen, die man täglich in groſsen Massen genieſst, die einen freilich noch nicht gehörig geprüften und genau untersuchten, aber doch unverkennbaren Einfluſs auf die Erhaltung der Gesundheit und Erzeugung von Krankheiten äuſsern, und die so sehr wichtige Momente bei Anordnung der

Cur der Krankheiten selbst abgeben, nicht einen gleichen Werth für den denkenden Arzt haben, als jene Substanzen, die wir nur in kleinen Quantitäten, zur Wiedererlangung der verloren gegangenen Gesundheit, anwenden, da es wol keinen Zweifel leidet, daſs die Erscheinungen im Verlaufe der Krankheiten durch Wechselwirkung der innern dynamischen Verhältnisse des Organismus mit den auf denselben einwirkenden Potenzen der Auſsenwelt gesetzt sind.

Diese und ähnliche Betrachtungen beschäftigten mich schon längst, als mir das angekündigte Werk des „Francesco Leonardi Dizionario ragionato degli Alimenti etc. Roma 1795" eine sehr willkommene Erscheinung war. Ich erwartete von diesem Werke eine vollständige Bearbeitung dieses Gegenstandes, und hegte zugleich den Wunsch, daſs es auf eine zweckmäſsige Weise für Deutsche bearbeitet werden mögte. Mir gefiel besonders die alphabetische Form, theils, weil sich das gelehrte Publikum schon seit längerer Zeit beifällig für diese erklärt hat, es also zu erwarten war, daſs das Werk eben deshalb allgemeiner würde benutzt werden, so wie es zu seiner Zeit mit Lemery's bekanntem Werke der Fall war; theils auch, weil mir damals diese Form zur Bearbeitung

dieser Doctrin die zweckmäſsigste schien. Desto unangenehmer war es mir, daſs ich dieses Werk nicht erhalten konnte. Daſs es wirklich herausgekommen, beweisen die beifälligen Recensionen desselben in einigen italienischen Journalen; ob es aber fortgesetzt und vollendet worden, dieſs habe ich nie erfahren können. Obgleich ich nun zwar die Idee, dieses Werk für Deutsche zu bearbeiten, aufgeben muſste; so war ich doch zu sehr von dem Nutzen einer neuen und vollständigern Bearbeitung dieser so lange vernachläſsigten Lehre, so wie auch von der Zweckmäſsigkeit der alphabetischen Form für die Behandlung dieses Gegenstandes überzeugt, als daſs ich den Gedanken, ein ähnliches Werk für Deutsche auszuarbeiten, sogleich hätte aufgeben können. Jemehr ich indessen über die Gegenstände, die zur Nahrungsmittelkunde, als eine eigene besonders aufzustellende Doctrin gehören, und über die zweckmäſsigste Art und Form ihrer Darstellung nachdachte; desto mehr häuften sich mir die Schwierigkeiten an, welche eine Folge der alphabetischen Form seyn muſsten, desto inniger bedauerte ich, des italiänischen Werkes nicht ansichtig geworden zu seyn, um hieraus zu sehen, ob es dem Verfasser desselben gelungen sey, diese Schwierigkeiten zu besiegen, und wie? Die vorzüglichste aus der-

alphabetischen Form resultirende Schwierigkeit, schien mir von dem Umfange und der Mannigfaltigkeit aller zur Nahrungsmittelkunde gehörigen Gegenstände herzurühren. Sollten diese in die alphabetische Form eingezwängt werden, so mufsten manche Artikel eine für diese Form unverhältnifsmäfsige Länge bekommen, Wiederholungen waren unvermeidlich, und das Ganze mufste ein sehr buntscheckiges, wenig wissenschaftliches Ansehn erhalten. Ich wählte endlich einen Mittelweg, indem ich den Vorsatz fafste, zwar die Enumeration aller Substanzen, die als Nahrungsmittel für Menschen benutzt worden sind, und unter verschiedenen Himmelsstrichen noch benutzt werden, in alphabetischer Ordnung aufzustellen, dagegen aber die aus der speciellen Kenntnifs der einzelnen Nahrungsmittel hervorgehenden Resultate sowol, als die übrigen, zur Nahrungsmittelkunde gehörigen Betrachtungen, in systematischer Ordnung folgen zu lassen.

Diesen Plan, dessen ausführlichere Darstellung nebst Angabe der Gründe, warum ich ihn wählte, meine Leser in der Einleitung finden werden, theilte ich darauf zweien, der gelehrten Welt hinreichend und von der vortheil-

haftesten Seite bekannten, achtungswerthen Gelehrten mit, nämlich dem Herrn Leibarzt und Hofrath Vogel in Rostock, und dem Herrn Hofrath Nolde in Braunschweig. Der für mich so schmeichelhafte Beifall, womit beide Gelehrte meinen Plan beehrten, wird für mich um so mehr ein Antrieb seyn, auch auf die Ausführung desselben den möglichsten Fleiſs zu verwenden. Ersterer, der Herr Hofrath Vogel, hatte die Gewogenheit, mir meine Bitte, dies Werk mit einer Vorrede zu zieren, gütigst zu gewähren, und Letzterm, dem Herrn Hofrath Nolde, verdanke ich mehrere mir brieflich, auf eine sehr freundschaftliche Art, mitgetheilten Bemerkungen über die Anlage meines Plans selbst, die ich denn auch dankbar benutzt habe.

Meinem frühern Plane gemäſs, sollte auf die Einleitung sogleich die Enumeration der Nahrungsmittel in alphabetischer Ordnung folgen. Allein die Überzeugung von dem hohen Werthe literarischer Kenntnisse überhaupt, und von der Unentbehrlichkeit derselben für wahre Gelehrsamkeit, sowie die Bemerkung des gänzlichen Mangels einer vollständigen, gehörig systematisch geordne-

ten Literatur, der von den Nahrungsmitteln der Menschen, überhaupt sowol, als insbesondere, handelnden Schriften, reifte in mir den Vorsatz, mich der Ausarbeitung derselben zu unterziehen. Ich übergehe die Angabe der allgemeinen Schwierigkeiten, womit derjenige überhaupt zu kämpfen hat, der eine möglichst vollständige Literatur irgend einer Doctrin liefern will. Wer Arbeiten dieser Art kennt, und selbst versuchte, wird sie gehörig zu würdigen wissen! Ich erlaube mir nur noch folgende Bemerkung in Beziehung auf meinen Versuch, und auf die Schwierigkeiten, die ich insbesondere dabei zu besiegen hatte, ob mit einigem Glücke? darüber sehe ich der Stimme des gelehrten Publikums entgegen!

Ich hatte, aufser bei einigen einzelnen Artikeln, z. B. bei der Literatur des Mutterkorns, der Kriebelkrankheit und einigen wenigen andern, überall keinen Vorgänger bei meiner Arbeit; dadurch ward sie mir natürlich sehr erschwert. Hiezu kam der Umstand der Kenntnisse, die ich nach meiner Ansicht für Objecte der Nahrungsmittelkunde hielt, wodurch meine Literatur extensiv sehr ver-

größert werden mußte, und ich selbst in die Nothwendigkeit gesetzt wurde, Werke, worin die naturhistorische, chemische, ökonomische und technologische Literatur abgehandelt wurde, durchzusehen, mit einander zu vergleichen, und dasjenige daraus zu benutzen, was in mein Fach gehörte.

Eine andere, noch weit größere Schwierigkeit, womit ich zu kämpfen hatte, entstand aus der, meines Bedünkens, jedem, der literarische Arbeiten dieser Art liefern will, obliegenden und nicht zu erlassenden Pflicht, alle anzuführende Schriften selbst vorher, wenigstens flüchtig durchzusehen. Nur zu groß sind die Irrthümer und Unrichtigkeiten, welche aus dieser versäumten Autopsie bei den meisten Schriftstellern entstehen, und da gewöhnlich der nachfolgende Schriftsteller seinen Vorgänger, ohne weiteres, abschreibt, so werden hiedurch diese Unrichtigkeiten immer mehr propagirt. Leider geben die meisten Schriften, welche die Bücherkunde irgend einer Wissenschaft, oder eines einzelnen wissenschaftlichen Gegenstandes darstellen, nur zu viele Beläge zu dieser Behaup-

tung, indem sie von falsch angegebenen Namen der Schriftsteller, unrichtigen Jahrzahlen u. s. w. wimmeln, und dadurch ihres Zwecks so sehr verfehlen. Es war daher mein eifrigstes Bestreben, so viel es mir, entfernt von grofsen Büchersammlungen, möglich war, durch eigene Ansicht der angeführten Schriften, und wo ich diese mir nicht verschaffen konnte, durch sorgfältige Vergleichung mehrerer literarischer Werke, Bücherverzeichnisse u. s. w., diesem Fehler zu entgehen; ich habe auch wirklich dadurch manche Unrichtigkeiten entdeckt und verbessert, die in den Werken mancher berühmter und verdienstvoller Literatoren sich eingeschlichen hatten. Alles freilich durch Autopsie kennen zu lernen, ist selbst dem Literator unmöglich, der in der glücklichen Lage sich befindet, die Schätze mehrerer grofsen Bibliotheken benutzen zu können; er wird also oft in den Fall kommen, Titel mancher Schriften und Abhandlungen in seine literarischen Verzeichnisse aufzunehmen, die gar nicht dahin gehören. Ich habe zwar die Anführung mancher Schrift und einzelnen Abhandlung lieber ganz unterlassen, wenn sich nicht deutlich aus dem Titel zu ergeben schien, ob sie auch wirklich unter die aufge-

stellte Rubrik gehöre; dennoch fürchte ich, zuweilen hierin noch gefehlt zu haben. So entdecke ich z. B. erst jetzt, nach dem Abdruck der Literatur, daſs ich unter Nro. 219 ein Buch angeführt habe, welches eigentlich gar nicht dahin gehört, indem sein Inhalt ganz metallurgisch ist.

Mir ist bei der Ausarbeitung der Literatur sowol, als des übrigen Theils meines Werks, meine bereits vorhin bemerkte Entfernung von gröſsern Bibliotheken eine sehr fühlbare und drückende Inconvenienz gewesen. Zwar besitze ich selbst eine nicht unbeträchtliche Büchersammlung, welche, seitdem ich den Vorsatz gefaſst hatte, dieses Werk auszuarbeiten, in Fächern, die in Bezug auf die Gegenstände meiner Arbeit standen, zu vermehren, ich keine Gelegenheit unbenützt vorübergehen lieſs; auch bin ich durch die humane Unterstützung mehrerer Gelehrten, sowol meines Vaterlandes, als des Auslandes — denen ich hiedurch öffentlich meinen verbindlichsten Dank abstatte — in den Stand gesetzt worden, mehrere Werke zu meinem Zwecke zu benutzen. Wie vieles blieb mir, dessen ohngeachtet, noch zu be-

nutzen übrig! Indessen hoffe ich auf die fernere liberale Unterstützung mehrerer achtungswerthen Gelehrten, die sich für meine Arbeit interessirt haben.

Auch ist mein Aufenthalt an einem, von allen literarischen Hülfsmitteln, die nur gröſsere Städte gewähren können, entblöſsten Orte, Ursache, daſs ich manches zu spät erst in die Hände bekam, um es an der gehörigen Stelle zu benutzen. So ging es mir z. B. mit dem ersten Stücke des 9ten Bandes des Journals für die Chemie, Physik und Mineralogie, welches ich zufällig erst jetzt erhalte, da der Abdruck des ersten Theils meines Werks bereits vollendet ist. Ich finde darin die Abhandlung des Herrn Braconnot über die Assimilationskraft der Gewächse, wodurch meine, in der Einleitung geäuſserten Ideen, über die nährende Eigenschaft des Wassers, bestätigt werden. Ich muſs nun die Prüfung der Ideen des Herrn Braconnot sowol, und der dagegen vom Hrn. Geh. Rath Hermbstädt gemachten Einwürfe (Bülletin des Neusten und Wissenswürdigsten aus den Naturwissenschaften, III. Bds. 2tes Stück S. 97 — 103)

für eine andere Stelle meiner Schrift verspa-
ren.

Ein alphabetisches oder chronologisches Verzeichniſs der zur Literatur der Nahrungsmittelkunde gehörigen Schriften und Abhandlungen zu geben, wäre freilich leichter gewesen, als sie in systematischer Ordnung aufzustellen. Da indessen, meiner Überzeugung gemäſs, nur letztere Anordnungsart der Wissenschaft selbst wirklichen Gewinn gewähren kann; so habe ich mich von den Schwierigkeiten, die mit dieser Methode verbunden sind, nicht abschrecken lassen, sondern sie gewählt, und hoffe, alle mir bekannt gewordenen einzelnen Schriften und Abhandlungen, die ins Gebiet der Nahrungsmittelkunde gehören, an dem schicklichsten Orte angeführt zu haben.

Ich hoffe gleichfalls, daſs es jedem Freunde der Literatur angenehm seyn werde, alle Schriften, welche über einzelne hieher gehörende Gegenstände herausgekommen sind, mit einem Blicke übersehen zu können. Die von mir gewählte systematische Anordnung der Literatur selbst, schien mir die natürlich-

ste, indem sie vom allgemeinen zum speciellen übergeht. Der Conspectus wird sie mit einem Blicke übersehen lassen, und Jeden in den Stand setzen, das Gesuchte leicht aufzufinden. Um indessen die Aufsuchung noch mehr zu erleichtern, werde ich ein alphabetisches Namen-Register der angeführten Schriftsteller folgen lassen.

Die Beobachtung der chronologischen Folge der unter jeder einzelnen Rubrik zu nennenden Schriften, hielt ich für ein grofses Beförderungsmittel zur erleichterten Auffindung der einzelnen Schriften, so wie auch vorzüglich in literarischer Hinsicht nützlich. Ich stellte daher die Schriften — mit Ausnahme der ältesten, wobei ich mehr auf die Lebenszeit der Verfasser Rücksicht nehmen zu müssen glaubte — so viel möglich, nach der Folge der Jahre auf, in welchen sie herausgekommen sind; doch ordnete ich meistens die Schriften eines Verf. über einen Gegenstand, ohne Rücksicht auf die richtige Folge der Jahre in der ganzen Rubrik, hinter einander. Ich habe die angeführten Schriften und Abhandlungen deshalb mit fortlaufenden Numern bezeichnet, um in der Folge bei der Hinweisung auf diese oder jene

Schrift, blofs die Numer derselben anführen zu dürfen, wodurch nicht wenig Raum gespart wird. So sehr ich nun auch von dem Nutzen und der Unentbehrlichkeit der Literatur und Bücherkunde für das gründliche Studium jeder Wissenschaft überzeugt bin; so wenig mögte ich doch der Anführung blofser Büchertitel das Wort reden. Nur dann erst kann die Bücherkunde pragmatischen Werth haben, nur dann entgeht sie mit allem Rechte der Verachtung und Geringschätzung, womit manche Gelehrte sie aufnehmen, wenn mit Anführung der Büchertitel eine kurze Angabe ihres Inhalts und ihres Werthes verbunden wird. In dieser Überzeugung habe ich — ohne jedoch mich mit Auseinandersetzung und Prüfung der eigenthümlichen Ideen einzelner Schriftsteller zu befassen, welche in die Darstellung der Doctrin selbst gehört — nicht nur dasjenige angegeben, was man in der angeführten Schrift zu suchen hat, wenn dieses nicht schon aus dem Titel erhellte, sondern auch ein kurzes Urtheil über den literarischen Werth derselben beigefügt, bald mit Worten, bald nur mit den einmal dem Literator durch das Repertorium zur A. L. Z. bekannten Zeichen: * u. †. Bei Abfassung dieser Urtheile leitete mich theils eigene Lec-

türe der Schriften, theils die Vergleichung mehrerer, freilich sich oft sehr widersprechender Recensionen derselben in den berühmtesten critischen Blättern. Man wird daher die Angabe mehrerer Recensionen, wie ich hoffe, beifällig aufnehmen, weil es sowol angenehm und oft sehr lehrreich ist, die Urtheile mehrerer Gelehrten über ein literarisches Product mit einander zu vergleichen, als auch deswegen, weil ein Gelehrter, der sich über den Inhalt und den Werth irgend einer Schrift ausführlicher unterrichten will, doch wenigstens eins oder das andere der angeführten literarischen Blätter bei der Hand haben wird. Übrigens ist von mir gröfstentheils nur auf besonders instructive Recensionen, die allerdings zu einem gründlichen Studium der Schriften selbst gehören, verwiesen worden. Dafs auch die in den Schriften, der verschiedenen gelehrten Gesellschaften, in den zahlreichen Magazinen, Zeitschriften, Sammlungen u. s. w. enthaltenen einzelnen Abhandlungen über hieher gehörige Gegenstände von mir angeführt worden sind, schien mir zur Vollständigkeit meiner Literatur um so nothwendiger, da mehrere dieser Abhandlungen, eben darum einen entschiedenen Werth haben, weil sie sich mit detaillirten

Betrachtungen einzelner Materien, die in andern Schriften nur einer allgemeinen oberflächlichen Erwägung unterworfen werden, beschäftigen, und doch dem gröſsten Theile der Literatoren unbekannt bleiben. Herr Hofrath Reuſs in Göttingen hat daher durch sein, mit bewunderungswürdigem Fleiſse ausgearbeitetes, systematisch angeordnetes Verzeichniſs der in den Schriften der gelehrten Gesellschaften befindlichen Abhandlungen, allen Freunden der Literatur einen wesentlichen Dienst geleistet; und wer sollte nicht mit mir die Fortsetzung und Vollendung dieses trefflichen Werkes wünschen? Ich kann bei dieser Gelegenheit unmöglich den Wunsch unterdrücken, daſs es doch einem Literator von so entschiedenen und umfassenden Talenten, wie der Hr. Hofr. Reuſs ist, gefallen mögte, ein ähnliches Werk für Naturkunde, im weitesten Sinne des Worts, auszuarbeiten, worin die vielen wichtigen und interessanten Abhandlungen dieses Theils der Wissenschaftskunde, die in den einzelnen periodischen Schriften, Magazinen u. s. w. enthalten und zerstreuet sind, und die für den gröſsten Theil des gelehrten Publikums so gut wie nicht existiren, in systematischer Ordnung angegeben wären.

Daſs endlich die verschiedenen medizi-

nisch-policeylichen Verordnungen, welche in Ansehung der Nahrungsmittel, ihres Gebrauchs, ihrer Verfälschung u. s. w. gegeben worden, und immer schöne Denkmäler der Aufmerksamkeit der Landes-Regierungen für das Wohl ihrer Unterthanen bleiben, ebenfalls von mir nicht sind übergangen worden, das bedarf wol von meiner Seite kaum einer Entschuldigung, wohl aber, daſs es mir zur Zeit unmöglich war, sie so vollständig, wie ieh es wünschte, anzuführen.

Mit Ausnahme einiger wenigen Schriften und einzelnen Abhandlungen, habe ich nur die Literatur bis Ende des Jahres 1806 so vollständig, als ich es vermogte, angeführt. Ich sehe indessen selbst die Mängel meiner Arbeit ein, und bin miſsvergnügt über die Lücken, die ich gerne ausgefüllt hätte, aber nicht ausfüllen konnte.

Sollte ich indessen die lohnende Genugthuung haben, daſs meine Arbeit einigen Beifall findet, so werde ich am Schlusse des ganzen Werkes nicht bloſs die Literatur bis dahin fortführen, sondern auch diejenigen früher erschienenen, anfangs von mir übersehenen Schriften und Abhandlungen, nachholen. Es

war mir unmöglich, alles, insbesondere mehrere Zeitschriften, zur Ansicht zu erhalten, und zu meinem Zwecke zu benutzen; ich bitte daher meine Leser um gütige Nachsicht mit dieser unvermeidlichen Mangelhaftigkeit und würde es mit dem gröſsten Danke aufnehmen, wenn die Freunde der Literatur die Titel der von mir übergangenen und ausgelassenen Schriften mir öffentlich, oder privatim mitzutheilen die Geneigtheit haben wollten.

Die hier dargelegten Ideen und Grundsätze sind es, welche mich bei der Ausarbeitung der Literatur leiteten und nach denen ich beurtheilt zu werden wünsche. Fühle ich gleich selbst nur zu sehr die Unvollkommenheiten und Mängel meiner Arbeit, so hoffe ich wenigstens doch den Vorwurf, eine bloſse gelehrte Fingerarbeit geliefert zu haben, von meinen künftigen Herren Recensenten nicht zu verdienen.

Was die von mir entworfene Geschichte der Nahrungsmittelkunde anlangt, so gilt das von der Literatur Gesagte beinahe auch von dieser. Auch hier hatte ich keine Vorgänger. Mögte daher das gelehrte Publikum diese Skizze als einen Versuch beurtheilen, der eben deshalb schon nicht vollständig seyn kann,

weil er der erste ist. Meine Absicht bei Entwerfung dieses historischen Fragments, dessen Unterschied von der Geschichte der Nahrungsmittel selbst mir in der Einleitung gehörig bestimmt zu seyn scheint, ging vorzüglich dahin, den Gang zu bezeichnen, den die Kenntnisse von den menschlichen Nahrungsmitteln vom Anfange der literarischen Cultur an, bisjetzt genommen, das Verhältniſs anzudeuten, worin sie mit den jedesmal herrschenden Theorieen und Systemen der Heilkunde standen und den Einfluſs zu zeigen, den sie auf die medizinisch-policeyliche Gesetzgebung äuſserten.

Das Studium der Geschichte der Heilkunde hatte von jeher zu viel anziehendes für mich, die Überzeugung von ihrem hohen Werthe für jeden Arzt, der auf literarische Bildung Anspruch machen, und mehr als bloſser Routinier seyn will, war in mir zu stark, als daſs ich es hätte unversucht lassen sollen, über diesen speciellen Theil des menchlichen Wissens in historischer Hinsicht Untersuchungen anzustellen; ich glaubte, diese um so weniger übergehen zu dürfen, da die Nahrungsmittelkunde hier als eine eigene Doctrin aufgestellt wird.

Meinem Plane gemäſs, sollte zwar der erste Theil meines Werkes, auſser der Einleitung

die Literatur und Geschichte der Nahrungsmittelkunde enthalten; allein die Literatur nahm so viel Raum weg, und Abkürzungen konnten hier, um dem Vorwurfe grofser Unvollständigkeit zu entgehen, nicht Statt finden, so dafs dieser Band eine zu beträchtliche Dicke bekommen hätte. Ich wählte daher den Ausweg, den ersten Theil in zwei Abtheilungen, die ein Ganzes ausmachen und die eben genannten Gegenstände enthalten sollten, meinen Lesern zu übergeben. Für jetzt erhalten Sie also nur die erste Abtheilung des ersten Bandes; die zweite, welche den Beschlufs der Literatur und die Geschichte der Nahrungsmittelkunde enthalten wird, soll zur Michaelis-Messe dieses Jahres nachfolgen.

Der Verfasser.

Einleitung.

§. 1.

Die Natur hat allen thierischen Organismen die Einrichtung gegeben, daſs sowol ihre Verrichtungen selbst, als auch ihre Vervollkommnung, oder der Zuwachs und die Erzeugung neuer Theile, einen steten Verlust des thierischen Stoffes herbeiführen muſsten. Um dieser, in der einmal getroffenen Einrichtung der thierischen Organismen begründeten, und durch das Leben selbst (welches in einer beständigen Wechselwirkung und Umtauschung der Stoffe besteht), herbeigeführten allmähligen Consumtion des thierischen Stoffes zuvorzukommen, um mithin das Absterben des Organismus selbst zu verhüten, ist die Wiederersetzung dieses Stoffes nothwendig. Die Natur traf die weisesten Anstalten zur Erreichung dieses groſsen, und für die Fortdauer der thierischen Organismen durchaus nothwendigen Zweckes, indem sie nicht bloſs das zum Ersatz des verloren Gegangenen nothwendige Material überall verbreitete, sondern auch den thierischen Organismen die Einrichtung gab, daſs sie dieses Material in sich auf-

nehmen, ihrer individuellen Natur nach assimiliren, und dadurch die Selbstreproduction vollenden konnten.

§. 2.

Das zum Ersatz des thierischen Stoffes nothwendige Material liegt sowol in der Luft, als in den Körpern (Substanzen), die unter der Benennung der Nahrungsmittel allgemein bekannt sind. Und so wie die Aufnahme und Assimilation jenes, in der Luft befindlichen Materials, sowol durch das Respirationsgeschäft, als durch die Function der Haut bewirkt wird; so steht der Aufnahme und Assimilation dieses, in den Nahrungsmitteln liegenden Materials, die Function des Mundes, der Speiseröhre und das Verdauungsgeschäft, in seinem ganzen Umfange, vor. Kein lebender thierischer Körper ist ohne die genannten Functionen, wiewohl die Aufnahme des Stoffes bei einigen Thieren mehr auf diese, bei andern mehr auf eine andere Weise geschieht, und auch die Art und Weise, wie jede Thierart das aufgenommene Restaurationsmaterial sich assimilirt und das Geschäft der Selbstreproduction vollendet, eben so verschieden ist, wie die Thierart selbst. Daſs indessen die Art der Aufnahme und Assimilation jenes zum Ersatz des thierischen Stoffes nothwendigen Materials überhaupt mit der Vollkommenheit der Thierart selbst in gradem Verhältniſs steht, mithin bei dem Menschen, dem die Vorsehung die vollkommenste thierische Organisation schenkte, am vollkommensten vor sich geht, dies lehrt schon ein flüchtiger,

auf die verschiedenen thierischen Organismen geworfener, vergleichender Blick. Es gilt dies besonders von der Aufnahme und der Assimilation des in den Nahrungsmitteln liegenden Stoffes, man mag nun das aufzunehmende Material selbst, oder die Art und Weise, wie die Aufnahme und Assimilation desselben geschieht, berücksichtigen. Jede Thierart ist meistens nur auf die Aufnahme einiger bestimmten Nahrungsmittel angewiesen; dem Menschen stehn viele zu Gebot; er kann, vermöge seiner physischen Vollkommenheit, die meisten organischen Körper als Nahrungsmittel benutzen, und sich assimiliren; und, jemehr er den Stand der Rohheit verlassen, je höhere Grade der Cultur, der Verfeinerung er erreicht hat, desto gröſser ist die Mannigfaltigkeit der Nahrungsmittel, unter denen er zu wählen pflegt.

§. 3.

Da die Natur einmal durch die getroffene Einrichtung der thierischen Organismen, die Nothwendigkeit einer steten Aufnahme des neuen Stoffes gesetzt hatte, so sorgte sie auch dafür, daſs der thierische Körper instinctmäſsig zur Aufnahme des für die Fortdauer seiner Existenz nothwendigen Restaurationsmaterials angetrieben wurde. Sie verkettete sehr weise das Respirationsgeschäft, wodurch nicht nur ein groſser, der thierischen Ökonomie unentbehrlicher Theil der feinern Stoffe dem Organismus zugeführt, sondern auch die Assimilation der durch den Mund und den Schlund in die Verdauungswerkzeuge aufgenommenen

nährenden Substanzen vollendet wird, so innig mit der ganzen Einrichtung des thierischen Körpers, daſs das Thier, ohne zu athmen, überall nicht fortdauern konnte; und um die Aufnahme des Stoffes, welcher in den eigentlichen Nahrungsmitteln liegt, nie stocken zu lassen, so legte sie zwei Gefühle in den thierischen Organismus, wodurch er zur regelmäſsigen Aufnahme desselben instinctmäſsig angetrieben ward, nämlich das Gefühl des Hungers und des Durstes, Gefühle, deren Befriedigung mit angenehmen, deren Nichtbefriedigung dagegen mit den quälendsten Empfindungen verknüpft sind. Diese beiden Gefühle, die sehr genau mit einander verbunden sind, und die beide den Zweck haben, das Thier zur Aufnahme des gröbern Restaurationsmaterials, sowol zur gehörigen Zeit, als auch in dem erforderlichen Maaſse, anzutreiben, sind demnach als die beiden Triebfedern anzusehn, durch welche alle thierische Organismen erhalten werden. Der Sprachgebrauch unterscheidet diese beiden Triebe in Rücksicht auf die Consistenz der Stoffe, zu deren Aufnahme sie antreiben, so daſs der Trieb zur Aufnahme starrer Stoffe, mit dem Namen Hunger, der zur Aufnahme flüssiger Stoffe, mit dem Namen Durst, belegt wird. Der Hunger ist mehr eine bestimmte Äuſserung des Gemeingefühls im Magen, die durch den Mangel an Nahrungsstoffen erregt wird, und kann von dem gelindesten Grade, den man Appetit nennt, zu der höchst unangenehmen und schmerzlichen Empfindung des Heiſshungers steigen. Der Durst ist das vorzüglich in dem

Munde und der Rachenhöhle, sowie auch im Magen selbst, durch den Mangel an Feuchtigkeit erregte Gemeingefühl, dessen Nichtbefriedigung noch lästigere Empfindungen, als die des Hungers, erregt.

§. 4.

Der Mensch, der Prototyp der thierischen Schöpfung, wird zwar wie die übrigen Thiere, durch Hunger und Durst zur Aufnahme der nährenden Stoffe getrieben; allein wir finden doch bei einer genauern Prüfung auch hier einen sehr groſsen Unterschied zwischen ihm und den Thieren, selbst den vollkommnern. So lange nämlich der Mensch im Stande der Kindheit und der Rohheit beharrt, wird er durch das Gefühl des Hungers und des Durstes, eben so gut, wie das Thier, zur Aufsuchung und Aufnahme der, auch ihm durch Instinct angewiesenen Nahrungsmittel, allein getrieben; er iſst und trinkt bloſs, um seinen Hunger und Durst zu stillen. Ganz anders verhält es sich aber mit dem Menschen, sobald er einige Grade der Cultur erreicht hat; dann leiten ihn nicht mehr die Gefühle des Hungers und des Durstes allein, diejenigen Substanzen, welche diese Gefühle beseitigen, instinctmäſsig aufzusuchen, und zu genieſsen, sondern der durch die Gefühle des Hungers und des Durstes erweckte Instinct, Nahrungsmittel zu sich zu nehmen, wird theils durch Vernunft und Erfahrung, theils durch den Reiz der genieſsbaren Körper auf das Organ des Geſchmacks (mit welchem das Organ des Geruchs durch sehr enge Bande verknüpft

ist) modificirt und geleitet. Er wählt; und je höhere Grade die mit der steigenden Cultur gleichmäſsig fortschreitende Sinnlichkeit erreicht, desto gröſser ist das Übergewicht ihrer Stimme bei der Auswahl der Nahrungsmittel über die Stimme der Vernunft, desto geringer der Antheil den Hunger und Durst bei dieser Wahl haben. „Die dümmsten Völker" sagt *Georg Forster* *) sehr wahr „nähren sich auf die allereinfachste Art, die Lebensart der klügsten ist am meisten zusammengesetzt. Die armen Feuerländer, die sich selten einmal satt essen mögen, lieſsen auch die Reisenden in Zweifel, ob sie die wenigen Vorstellungen, deren sie fähig schienen, zur Vernunft oder zum Instinct rechnen sollten? Wo giebt es rohere Menschen, als die bloſs Fleisch fressenden Hirtenvölker im östlichen Asien, wo schwächere, als die Indier, die gröſstentheils nur von Reis leben? Wie verschieden hingegen ist der Fall so manches handfesten und verständigen europäischen Bauers, der bei einer gemischten Diät, so oft er sich gütlich thut, die beiden Indien in Contribution setzt, um zu seinem Hirsebrei Zucker und Zimmet zu genieſsen!"

Wiewol wir indessen das Übergewicht der Sinnlichkeit als entscheidendes Moment in der Auswahl der Nahrungsmittel bei Menschen, die auf einer höheren Stufe der Cul-

*) Kleine Schriften 2. S. 369.

tur stehn, mit Recht annehmen zu können glauben, so können wir doch den Thieren und den im Stande der völligen Uncultur sich befindenden Menschen es nicht ganz absprechen, daſs die von ihnen getroffene Auswahl unter den, zur Beseitigung der Empfindungen des Hungers und Durstes instinctmäſsig aufgesuchten Nahrungsmitteln, nicht auch gewissermaſsen durch den Sinn des Geschmaks und des Geruchs regulirt werde. Der Unterschied fällt indessen hiebei deutlich in die Augen; indem letztere sich dieser Sinne instinctmäſsig nur zur Prüfung der Schädlichkeit oder Unschädlichkeit irgend einer Sache, die sie genieſsen wollen, bedienen; dahingegen der verfeinerte Mensch, dem die durch Erfahrung geleitete Vernunft der beste Wächter zur Vermeidung des Genusses der für ihn schädlichen Substanzen ist, sich des Geschmacksorgans meistens nur deshalb bei der Auswahl der Nahrungsmittel bedient, um seiner Sinnlichkeit zu schmeicheln. Indessen findet dennoch eine gewisse Analogie zwischen den durch Cultur verfeinerten Menschen, und den durch langen Umgang mit den Menschen und durch Gewöhnung gewissermaſsen ebenfalls cultivirten Thieren statt. Man wird z. B. einen Hund an Speisen, die für ihn wohlschmeckend sind, so gewöhnen können, daſs er eine Auswahl unter den ihm gereichten Speisen trifft, und, mit Verschmähung der übrigen, nur die zu sich nimmt, die einen angenehmen Reiz auf sein Geschmacksorgan machen. Man vergesse indessen nicht, daſs Gewöhnung hiebei die Hauptrolle spielt, und nicht, wie bei dem

cultivirten Menschen die **Absicht**, etwas nur deshalb zu genieſsen, weil es das Organ des Geschmacks auf eine angenehme Weise zu reizen, und dadurch die Sinnlichkeit aufzuregen vermag.

§. 5.

Die Auswahl der Nahrungsmittel, in sofern die Afficirung der Organe des Geschmaks und des Geruchs dabei allein das leitende Princip abgiebt, führt uns sehr natürlich zur Erwägung des Unterschiedes zwischen **Nahrungsmitteln** und **Leckerei**, eines Unterschiedes, der zu wichtig ist, und einen zu groſsen Einfluſs auf die nachfolgenden Untersuchungen hat, als daſs wir uns hier nicht mit näherer Bestimmung desselben beschäftigen sollten. Jedoch müssen wir vorher uns über den Begriff von Nahrungsmitteln zu vereinigen, und diesen näher zu erläutern suchen.

§. 6.

Daſs die Substanzen, die wir Nahrungsmittel nennen, die gröbern Stoffe, das gröbere Restaurationsmaterial enthalten, die der menschliche Körper, mit dessen Berücksichtigung allein unsere Untersuchungen sich beschäftigen, zu seiner Selbstreproduction aufnimmt, daſs mithin nur solche Substanzen, welche zum Ersatz der thierischen Materie tauglich sind, zu den Nahrungsmitteln gerechnet werden können, ergiebt sich schon aus einer flüchtigen Betrachtung des menschlichen

Körpers und seines Verhältnisses zur Aufsenwelt. Soll also ein Körper eine Stelle unter den Nahrungsmitteln einnehmen, so muſs er

1) nährenden Stoff enthalten, d. h. solchen, woraus sich, wenn er in ihn aufgenommen ist, der Organismus selbst reproduciren kann; die Tauglichkeit des Stoffes zu diesem Zwecke setzt eine Homogeneität desselben mit der zu ersetzenden Materie des zu ernährenden Organismus zum voraus.

2) auflöslich seyn, weil ohne diese Eigenschaft der Körper, eine organische Verbindung zwischen ihm und dem Organismus ungedenkbar ist.

3) endlich, zersetzbar seyn.

Wir bemerken indessen, daſs diese Bedingungen, unter denen allein ein Körper Nahrungsmittel seyn kann, für jedes Individuum relativ sind. Es läſst sich nämlich nicht immer absolut bestimmen, ob ein Körper auflöslich, zersetzbar und also assimilirbar sey; diese Eigenschaften sind meistens nur relativ, und es kommt hiebei sowol auf das Individuum an sich an, als auch auf seine jedesmaligen Zustände, nämlich auf die zur Auflösung, Zersetzung und Assimilation des als Nahrungsmittel aufgenommenen Körpers vorhandenen organischen Kräfte. Von der einen Seite müssen also die Nahrungsmittel sowol die entfernten Theile enthalten, welche die thierische Materie constituiren, und deren Verlust sie ersetzen sollen, als auch solche Eigenschaften haben, welche die organischen Kräfte zur Wirksamkeit erregen können; von der an-

dern Seite müssen nicht nur die organischen Kräfte in einem solchen Zustande sich befinden, dafs sie zur Thätigkeits-Äufserung erregt werden können, sondern auch die abgesonderten Säfte, z. B. der Speichel, die Galle u. s. w. (deren Beimischung zu den mitgetheilten Stoffen nöthig ist, damit das Assimilationsgeschäft vollendet werden könne) müssen die hiezu taugliche chemische Qualität besitzen.

Alles also, was als Stoff von Aussen in den Organismus aufgenommen und assimilirt werden kann, nennen wir Nahrungsmittel im weitern Sinne; im engern Sinne nur dasjenige, was durch den Mund und Schlund in den Organismus zu dem Zwecke der Ernährung aufgenommen wird. Der Darmkanal kann freilich auch unter gewissen Umständen zum Organ der Ernährung erhoben werden, wenn der Organismus nämlich in gewissen Fällen, durch Einspritzung nährender Körper in den Mastdarm, mittelst der Klystiere ernährt wird. Auch kann die ganze Oberfläche der Haut ebenfalls in gewissen Fällen benutzt werden, um mittelst nährender Bäder von Fleischbrühen, Milch u. s. w. dem Organismus nährenden Stoff zuzuführen. Indessen gehören beide Arten der Aufnahme der Nahrungsmittel zu den ungewöhnlichen und unvollkommnen.

Diejenigen Körper, die wir, dem Sprachgebrauche gemäfs, Nahrungsmittel nennen, sind im Grunde nur als die Vehikel der ei-

gentlich nährenden Stoffe zu betrachten. Die Natur hat nämlich aus weiser Absicht die eigentlich nährenden Stoffe so mit andern gröbern Theilchen vermengt, und gleichsam amalgamirt, daſs jene erst von diesen, durch die Thätigkeit der organischen Kräfte getrennt, und dann erst zur Ernährung des Organismus angewandt werden, da hingegen diese, die gröbern, zur Ernährung untauglichen Theilchen auf verschiedenen Wegen aus dem Organismus wieder weggeschafft werden. Daher ist es auch eine nothwendige Bedingung, daſs die Nahrungsmittel durch die Kräfte des Organismus zersetzbar seyn müssen.

§. 7.

Was eigentlich der nährende Soff sey, der in den Körpern, die wir Nahrungsmittel nennen, in gröſserer oder geringern Quantität und in mannigfaltigen Verhältnissen enthalten ist, darüber hat uns erst die neuere Chemie einige, wenngleich bei weitem noch nicht ganz befriedigende Aufschlüsse gegeben. Sie lehrt uns die Mischungsverhältnisse des zu ernährenden Oganismus, die nähern, so wie auch die entferntern Bestandtheile der Nahrungskörper kennen. Jene, die nähern wesentlichen Bestandtheile der Nahrungsmittel, oder die eigentlich nährenden Stoffe, sind der Gummistoff, der Zuckerstoff, der Schleimzuckerstoff, der Mehl- oder Schleimstoff der Vegetabilien, der Fettstoff, der Gluten- oder Eiweiſsstoff, und der Milchzucker. — Diese Stoffe, die wir hier bloſs nennen, indem wir ihre genauere

Betrachtung für die nachfolgenden Untersuchungen aufsparen, sind beiden Naturreichen, dem vegetabilischen sowol, als dem animalischen eigen, kommen zwar in Hinsicht der Qualität ihrer entfernten Mischungstheile sehr mit einander überein, weichen indessen in Ansehung ihrer Form, ihrer Gemengtheile und des quantitativen Verhältnisses ihrer Mischungstheile in beiden Naturreichen sehr von einander ab, auf welchen Unterschied wir ebenfalls in der Folge wieder zurückkommen werden.

Die entfernten wesentlichen Bestandtheile der nährenden Stoffe lassen sich auf den Kohlenstoff, den Wasserstoff, den Stickstoff und Sauerstoff reduciren.

§. 8.

Wir bemerkten schon vorhin, daſs die Tauglichkeit des Stoffes zur Wiederersetzung der verloren gegangenen thierischen Materie, oder zur Reproduction, die Homogeneität desselben mit der zu ersetzenden Materie voraussetze.

Der menschliche Organismus kann zu seiner Ernährung nur solche Körper verwenden, oder sich assimiliren, deren einfache Bestandtheile ihrer Natur nach dieselben sind, als die verloren gegangenen, wenngleich diese Stoffe in den Nahrungsmitteln nicht in der Form und in den Verhältnissen enthalten sind, in denen sie den Organismus selbst constituiren. Heterogene, oder dem mensch-

lichen Körper fremdartige Stoffe können zwar selbst in das Innere des menschlichen Organismus aufgenommen werden; sie werden aber nicht zur Reproduction verwandt und gewöhnlich bald wieder fortgeschafft. Indessen wirken sie doch, während sie die Assimilationsorgane durchwandeln auf mancherlei ungewöhnliche Weise auf den Organismus, sowol auf seinen Lebensprocefs selbst, als besonders auf seine Mischung, hören aber eben dadurch auf, Nahrungsmittel zu seyn, und werden dagegen zu Arzeneimitteln *).

§. 9.

Organischer Stoff dient also nur, in der Regel wenigstens, zur Ernährung des menschlichen Körpers, und da die Organismen selbst in zwei Reihen zerfallen; so lassen sich demnach ebenfalls zwei Hauptclassen der Nahrungsmittel festsetzen, vegetabilische nämlich und animalische. Der Unterschied zwischen beiden scheint gröfser zu seyn, als er es in der That ist; denn die eigentlich nährenden Stoffe in beiden Reihen der Organismen lassen sich offenbar auf gleiche nähere Bestandtheile zurückführen. Der Eiweifsstoff z. B. findet sich sowol im Pflanzenreich, als im Thierreich, und wie grofs ist nicht die Analogie zwischen dem Oel, dem Schleim und dem Zucker der Pflanzen, und dem Fette, der Gelatina und dem Milchzucker der Thiere!

*) S. Autenrieth's Handbuch der empyrischen menschlichen Physiologie. II. Th. §. 554.

Auch die entfernten Bestandtheile der Vegetabilien und der Thiere sind sich fast gleich, nur ist ihr Verhältniſs unter einander verändert, indem in den thierischen Substanzen, der Stickstoff, in den vegetabilischen dagegen der Kohlenstoff, das Übergewicht hat. Überdem wird der thierische Stoff ursprünglich gröſstentheils doch aus vegetabilischer Materie erzeugt. Die meisten Thiere ernähren sich bloſs von Vegetabilien, und wenn sie auch andere Thiere als Nahrungsmittel zu sich nehmen, so lebten diese doch von Vegetabilien; es läſst sich demnach das Reich der Vegetabilien als die Haupt-Nahrungsquelle der thierischen Organismen überhaupt ansehen. Sollten daher gewisse neuere Schulen der Ärzte wol Recht haben, wenn sie einen so groſsen Unterschied zwischen der stärkenden Kraft der animalischen und der angeblich schwächenden Eigenschaft der vegetabilischen Kost machen? Sollte die Differenz zwischen beiden nicht zu übertrieben angegeben werden?

Wir stellen diese streitigen, jedoch für die Technik selbst so wichtigen Fragen hier nur auf, ohne uns jetzt weiter mit ihrer Beantwortung zu beschäftigen, indem diese sehr genau mit den Untersuchungen über die Kriterien der Assimilirbarkeit äuſserer Körper und den Verhältnissen dieser, zur assimilativen Function zusammenhängen, in deren Detail wir uns hier nicht einlassen können. Indessen werden wir auf diese wichtigen Gegenstände, die bisher mit einer gewissen Einseitigkeit und einer mit ihrer Wichtigkeit unver-

hältnifsmäfsigen Flüchtigkeit bearbeitet, von Herrn *Osthoff* *) aber kürzlich einer eben so scharfsinnigen als gründlichen Untersuchung gewürdigt wurden, in der Folge wieder zurückkommen.

§. 10.

Ob das Reich des Anorgischen, das Mineralreich, keine Körper aufzuweisen habe, die als Nahrungsmittel für den Menschen benutzt werden können? Diese Frage ist bei näherer Beleuchtung derselben nicht so überflüfsig, wie sie vielleicht manchem scheinen möchte, und dürfte wol nicht so geradezu verneint werden, wie es Herr *Carminati* **) that. — Es giebt drei Körper, die als dem Mineralreich angehörig betrachtet und von den Menschen als Nahrungsmittel genossen werden, nämlich das Wasser, einige Erdarten und das Küchensalz.

Verweilen wir einige Augenblicke, diese Körper einer genauern Prüfung zu unterwerfen!

§. 11.

Das Wasser ist freilich kein absoluter Theil des Mineralreichs, wiewohl es hier in vorzüglicher Menge vorhanden ist, sondern

*) S. dessen Rhapsodien aus der Lehre von der assimilativen und reproductiven Function des Organischen. Erlangen, Palm, 1806.

**) Inbegriff der allgemeinen Gesundheitslehre. I Bd. S. 144.

ein constitutiver Theil aller Organismen. Sogar das luftförmige Medium, worin wir leben, ist meistens so mit Wassertheilchen gemengt, daſs wir diese unaufhörlich durch das Organ der Haut sowol, als durch die Lunge, in unsern Organismus aufnehmen, ohne einmal die beträchtliche Quantität der Wassertheilchen in Anschlag zu bringen, die wir als Bestandtheil der starren Substanzen, mit den gewöhnlichen Nahrungsmitteln, und besonders in der Form der Flüssigkeiten genieſsen.

Ohne Wasser läſst sich weder Assimilation, noch Reproduction denken, indem ohne dasselbe starre Körper in die Sphäre der für die assimilative Function bestimmten Organe gebracht, ihren Aggregat-Zustand nicht verlassen und in den Zustand der Fluidität übergehen können, welches doch nothwendig voraufgehen muſs, wenn sie ihre Qualitäten entwickeln, und zur Assimilation vorbereitet werden sollen. Man darf indessen nicht allein bei dieser mechanischen Ansicht der Wirkung des Wassers stehen bleiben, sondern muſs dasselbe auch als chemische Potenz betrachten, indem das Wasser, als solche in der Reihe wircklicher Nahrungsmittel eine Stelle erhält. So lange man das Wasser für einen nicht weiter mehr zersetzbaren Körper, für ein Element hielt, sah man es auch für keine eigentlich nährende Substanz an, sondern leitete seine unleugbare Nahrungsfähigkeit *) von den

*) Wer sich darüber belehren will, wie die Alten über das Wasser, als nährende Substanz, dachten, der lese des „Zacuti Lusitani de

den fremden, in demselben enthaltenen Theilchen ab, in sofern diese als Trümmer der organischen Schöpfung zu betrachten sind.

„Es ist wahr," sagt *Unzer* *), „wenn das Wasser völlig rein wäre, so würde es eins der lautersten Getränke seyn, und seine unauflösbaren ersten Theile würden gewiſs im menschlichen Körper wenig Arzeneikräfte äuſsern. Allein, wenn man bedenkt, auf welche Weise das Wasser die Pflanzen ernährt, so ist leicht zu erachten, daſs es eben so bei den Thieren sich nicht sowol in die Art ihres Körpers verwandele, als ihnen vielmehr nur die wenigen nahrhaften organischen Theilchen, welche es in sich enthält, mittheilt. Eben um des willen hat das Wasser keine sonderliche Nahrhaftigkeit, in sofern es rein ist. Allein es löset, vermöge seiner besondern Subtilität, die nahrhaften Theile der Speise auf, und führt sie in die kleinsten Gefäſse;" und an einer andern Stelle **) sagt *Unzer*: „Von ihm (dem Wasser) selbst glaube ich nicht, daſs es das ge-

Medicor. Princip. historia Lib. II. (Amstelod. 1636.) Quaestio 35: quod aqua minime nutrire possit, contra Rondeletium, Cardanum, Marcel. Audenium Guastavin Conciliator, Rorarium, Baccium et Mercatum, medicos doctissimos" (p. 511 — 520). Es würde uns hier zu weit führen, die Gründe der genannten Ärzte, für die nährende Kraft des Wassers, mit den vom Zacutus aufgestellten Gegengründen anzuführen.

*) In s. Ärzte. III Bd. S. 154.

**) Ebend. S. 155.

ringste zur Nahrung unsers Körpers beitrage, indem es gar nicht wahrscheinlich ist, daſs es sich in einen festen Körper verwandele, oder daſs sich seine reinern Theilchen auflösen können." Man scheint hiebei nicht bedacht zu haben, daſs die flüſsigen nähern Bestandtheile des Organismus durch die Ernährung eben so gut ersetzt werden muſsten, wie die starren, und daſs doch das Wasser die Basis aller organischen Flüssigkeiten sey. Indessen belehrten uns die neuern Fortschritte der Chemie, daſs das Wasser kein einfacher Körper, sondern aus Sauer- und Wasserstoff zusammengesetzt ist; sie zeigten ebenfalls, daſs beide Stoffe, das Oxygen sowol, als das Hydrogen zu den entfernten nährenden Grundstoffen gehören, und öffneten mithin eine neue Aussicht, die Dignität des Wassers für die Organismen richtiger zu beurtheilen.

Wird das Wasser in den Organismus gebracht, es sei nun durch den Weg der Einsaugung — als welcher Weg für die Vegetabilien der einzige ist, dem Thierreich indessen ebenfalls offen steht — oder durch die Aufnahme in den Magen, so verliert es an gewissen Puncten desselben seinen chemischen Indifferenz-Zustand, und entwickelt die chemischen Qualitäten seiner beiden Grundstoffe. Wir müssen indessen bei dieser Ansicht ebenfalls die Einwirkung der sowol mechanisch, als chemisch, mit dem Wasser verbundenen übrigen Stoffe berücksichsigen, besonders der letztern, unter denen der Kohlenstoff, der mit dem Wasser in der Form des Kohlenstoff-

sauren Gases innigst verbunden, und der ebenfalls einer der entfernten nährenden Grundstoffe ist, eine vorzügliche Rolle spielt *).

Die einfachere Ernährungsart der Vegetabilien gestattete es, mit diesen leichter Versuche anzustellen, aus denen die Wichtigkeit des Wassers bei dem Ernährungsgeschäfte derselben hervorgeht, und wodurch es in ein helles Licht gesetzt wird, daſs das Wasser den wesentlichsten Theil der Pflanzennahrung ausmacht, indem es von den Pflanzen zersetzt wird, und Stoffe zu ihrem Wachsthum hergiebt. Ohne uns hier mit der Exposition dieser Versuche zu befassen, erinnern wir bloſs die Leser, sowol an die gelungenen Versuche, mehrere Pflanzen in destillirtem Wasser aufzuziehen, als auch an die ebenfalls mit einem glücklichen Erfolg gekrönten Versuche, mehrere Arten der Euphorbien und Mesembryanthemen ohne Wurzeln, an der Luft hängend, durch Einsaugung des Wassers aus der Luft, zum Fortwachsen, Blüte- und Früchte-Tragen zu bringen. Freilich muſs bei diesen Versuchen auch der, im Wasser sowol als in der Luft, in Gasform enthaltene Kohlenstoff in Anschlag gebracht werden, indem er bei der Ernährung der Vegetabilien eine nicht minder wichtige Rolle spielt, als die beiden Bestandtheile des Wassers, das Oxygen und das Hydrogen. Gleichwol ergiebt sich aus jenen Versuchen, daſs das Wasser als Hauptnahrungsstoff der vegetabilischen Schöpfung angesehen

*) S. *Osthoff* a. a. O. §. 62. 63.

werden mufs. Gehn wir einen Schritt weiter, vergleichen wir analogisch die Ernährung der Vegetabilien mit der der Thiere; so werden uns diese Betrachtungen allerdings zu dem Resultate führen, dafs das Wasser bei Ernährung der thierischen Schöpfung nicht blofs eine eben so wichtige Rolle spiele, als bei den Vegetabilien, und dafs diese Rolle nicht blofs untergeordnet ist, in sofern das Wasser als Vehikel und Medium der zur Verarbeitung und Assimilation der genossenen Nahrungsmittel nöthigen chemisch-animalischen Operationen dient, sondern dafs es als wirklicher Nahrungsstoff der thierischen Organismen zu betrachten sei. Man erinnere sich nur an die unter andern von *Fordyce* *) mit musterhafter Vorsicht angestellten Versuche, Goldfische in destillirtem Wasser zu ernähren, welches ihm über 6 Monate gelang. Er hielt sich für berechtigt, hieraus den Schlufs zu ziehen: „es sey nicht zu bezweifeln, dafs Thiere von reiner Luft und reinem Wasser leben, und ihre festen und flüssigen Theile von diesen Substanzen unmittelbar hervorgebracht werden;“ — „wenngleich die Goldfische,“ mit denen er seine Versuche anstellte, „von der Natur mit Werkzeugen zur Aufnahme und Verdauung thierischer Nahrung versehen sind, so können sie doch im Nothfalle von Luft und Wasser leben.“

*) Dessen neue Untersuchung des Verdauungsgeschäftes der Nahrungsmittel, aus dem Engl. v. C. F. Michaelis. Leipzig 1793. S. 58.

Werfen wir endlich noch einen Blick auf den Menschen, so hat freilich die Natur ihm, so gut wie jedem andern vollkommnen Thiere, durch Einrichtung des Darmkanals, starre Nahrung zum Bedürfniſs gemacht, dennoch ist auch der Mensch im Stande, im Nothfall von Wasser und Luft allein zu leben, wenigstens auf eine kurze Zeit. Wir können daher mit Recht das Wasser als Nahrungsstoff betrachten. Folgende Thatsachen werden dieſs noch mehr auſser Zweifel setzen.

1) die vom Dr. *Sangrado* vorgeschlagene und in der Folge von *Pouteau* u. a. angewandte Wassercur. Die Kranken genossen mehrere Wochen hindurch nichts als kaltes Wasser, ohne dabei abzumagern *).

2) Die Ernährungsart mittelst der nach ihrem berühmten Erfinder sogenannten *Rumfordischen* Suppen. Eine Portion Suppe von 20 Unzen, worin nur 6 Unzen der soliden Nahrung enthalten sind, vermag, zu Folge einer oft wiederholten Erfahrung, den Hunger einer erwachsenen Person zu stillen, ja *Rumford* fand sogar, daſs eine Suppe, die nur $9\frac{1}{4}$ Loth fester Nahrungsmittel in einer Masse von 40 Loth Wasser enthielt, nahrhaft genug, und sehr schmackhaft war **).

*) S. Oeuvres posthumes de Mr. Pouteau. Tom. 2. Paris, 1783. vergl. *Richter's* chirurg. Bibl. VII. S. 293 u. f.

**) S. *Rumford's* treffliche Abhandlung über Speise, und vorzüglich über Beköstigung der

Das bisher Gesagte beweist zur Genüge, daſs das Wasser nicht bloſs als Auflösungsmittel der nährenden Stoffe, sondern als wirkliches Nahrungsmittel zu betrachten sei. Der thierische Organismus besteht, so wie der vegetabilische, zum groſsen Theil aus Wasser, das freilich immer mit andern Stoffen vermischt ist; die Erhaltung des Wassers oder der Feuchtigkeit ist daher eine wichtige Bedingung seiner Fortdauer, mithin ist es schon als Ersetzungsmittel der Flüssigkeit, welche die Organismen durch Ausdünstung, Athmen und gröbere Ausleerungen verlieren, nothwendig, und muſs daher schon dieser Ansicht wegen unter die Nahrungsmittel (§. 1. und 5.) aufgenommen werden. Indessen soll es, selbst im Zustande der gröſsten Reinheit, keineswegs den Säften unmittelbar und unverändert beigemischt werden, sondern es soll vorher sich selbst entähnlicht werden, ehe es zur Reproduction verwandt werden kann; demnach soll es nicht geradezu in die Säftemasse übergehn. Hr. *Osthoff* *) hat dieſs mit vielem Scharfsinn auseinander gesetzt, und zugleich den wichtigen Einfluſs gezeigt, die diese Ansicht der Aufnahme des Wassers in den Organismus, auf die Technik der Heilkunde selbst hat. Eine Prüfung der Gründe, die Hr. *Osthoff* für jene Behauptung aufgestellt hat, würde uns hier zu weit führen; wir werden

Armen, in seinen kleinen Schriften. I. Bd. Weimar; 1797. S. 247 — 370.

*) a. a. O §. 67.

indessen in der Folge noch Gelegenheit haben, auf diesen schwierigen Punct wieder zurückzukommen.

§. 12.

Was ferner die Erdarten anlangt, die von mehrern Völkern genossen werden, so verdienen die hierüber bekannten Facta um so mehr hier einer Erwähnung, da der Genuſs mehrerer Erdarten als Nahrungsmittel in den neuesten Zeiten, bei Gelegenheit der *von Humboltschen* Nachrichten über die Erdfressenden Otomaken am Orinoko-Fluſs in America, zur Sprache gekommen ist.

Es ist freilich eine bekannte Thatsache, daſs in einem gewissen krankhaften Zustande der Verdauungsorgane, z. B. bei manchen Schwangern, ein unbesiegbarer Trieb, den man mit dem Namen Pica oder Malacia belegt, zum Genuſs ungewöhnlicher Dinge, besonders zum Genuſs kalkartiger Erden einladet. Von dieser pathologischen Erscheinung des menschlichen Organismus ist hier nicht die Rede; sondern nur von den Fällen, wo gewisse Erdarten von mehrern Individuen, ja von ganzen Völkern, als Nahrungsstoffe genossen werden.

Schon *Plinius* *) redet von einer kreideartigen Erde, die zwischen Puteoli und Neapel auf einem Hügel gefunden ward, welcher von dieser weiſsen Erde den Namen Leucogaeum erhielt. Man bediente sich dieser Erde

*) Hist. Natur. l. XVIII. c. II.

zur Verfertigung der Alica, oder einer Art Graupen, die gewöhnlich aus dem Spelte (Triticum Spelta) bereitet wurden, und zwar in der Absicht, um diesem Mehl-praeparat weiſse Farbe und gehörige Zartheit zu geben. Kaiser *August* bezahlte aus seinem Hausschatze den Neapolitanern jährlich tausend Gulden, als er eine Colonie zu Capua anlegte, um diese Erde, ohne welche, wie Bewohner Capua's glaubten, die Graupen nicht bereitet werden konnten, dort hinzubringen. Da *Plinius* ausdrücklich sagt, daſs diese Erde in das Mehlpraeparat eindringe, so gehört dieſs Factum unstreitig hieher, indem eine gute Portion dieser Erde wirklich mit der Alica genossen wurde. Sollte diese Erde vielleicht Mondmilch (Lac Lunae) gewesen seyn, welche nach *Wallerius* *) zuweilen mit unter Brodt verbacken wird, jedoch nicht ohne schädliche Folgen. Hr. *Sprengel* **) findet dieſs wahrscheinlich.

In den Gegenden von Ochotzt findet sich eine für eſsbar gehaltene Erde, sowol in Granit-Ritzen, als in Kratern uralter Vulkane in mäſsigen Flötzen. Hr. *Laxmann* hat diese Erde chemisch untersucht ***). Die Tungusen

*) Mineralogie; übers. von Denso. Berlin, 1750. S. 19.

**) In einer Anmerkung zu seiner Ausgabe der Zückertschen allgem. Abhandlung von den Nahrungsmitteln. Berlin, 1790. S. 19.

***) S. Preisschriften und Abhandlungen der Kaiserlich-freien ökonomischen Gesellschaft in St. Petersburg. I. Th. Petersburg, 1795. S. 127.

und Lamuten geniefsen sie mit Rennthiermilch, und bewirthen mit diesem Gerichte vornehme Fremden. Diese Erde ist übrigens von gelblicht weifser Farbe, sanft anzufassen, verhält sich wie Thon, und ist auch, nach *Lowitz*, Thonerde mit vieler Kieselerde vermengt. Nach *Chandler* trifft man auf der Insel Samos eine besondere seifenartige Erde an, die weifs von Farbe ist, und von den Weibern und Kindern daselbst als Naschwerk verzehrt wird *).

Wichtiger noch ist die vom Herrn *La Billardière* **) mitgetheilte Nachricht von der efsbaren Erde in Neu-Caledonien. Er sah nämlich, dafs mehrere Neu-Caledonier, bei wohlgefülltem Magen, ein Stück sehr weichen, grünlicht gefärbten und etwa 2 Fäuste dicken Steatit auffrafsen, und bemerkt, dafs dies geschah, um das Gefühl des Hungers abzustumpfen und den Magen anzufüllen. Er hält den Steatit in dieser Absicht am zweckmäfsigsten, weil er sehr zerreiblich ist, und sich nicht lange im Magen und den Eingeweiden aufhält.

Eben dieser Reisende fand auf der Reise von Surabaya auf der Insel Java, nach Samarang, auf den Märkten, in mehrern Dörfern, Laden mit kleinen viereckigen und platten Brodten, die aus einer röthlichen, fetten Erde bestanden. Die Einwohner nannten diese

*) S. Finke medic. Geographie. III. S. 103.

**) Reise nach dem Südmeer. II. S. 147.

Pana-ampo und bedienten sich ihrer ebenfalls zur Speise.

Hr. *Vauquelin* *) hat diese Neu-Caledonische eſsbare Erde analysirt, und in 100 Theilen derselben, 37 Theile reine Magnesie, 36 Theile Kieselerde, 17 Theile Eisenkalk, 3 — 4 Theile Wasser und etwa 2 — 3 Theile Kalk und Kupfer gefunden, Er zieht aus dieser Analyse das Resultat, daſs diese Erde nichts nahrhaftes, vielmehr der Gesundheit schädliche Substanzen, als Kupfer und Eisenocker enthalte, und den Einwohnern bloſs dazu dienen könne, den Magen zu füllen, um das Gefühl des Hungers abzustumpfen.

Sonnini erzählt **) von einem Türken, der ihn auf einer seiner Reisen in Ägypten begleitete, daſs selbiger sich unterweges zwischendurch von seinem Bedienten einige Stücke Erde zusammen lesen lieſs, die er sogleich auffraſs, zu welchem Genuſs derselbe nach seiner Aussage durch einen unwiderstehlichen Appetit getrieben worden. *Sonnini* erfuhr bei weiterer Nachfrage, daſs in Ägypten mehrere Menschen von dieser Krankheit befallen seyen; denn es ist eine Krankheit, die Africa eigen zu seyn scheinet. Man weiſs, daſs die Neger, die man in die amerikani-

*) S. Journal des Mines Nro. 57., vergl. Pfaff u. Friedländer's Französische Annalen. II. Heft. S. 75.— 80.

**) Reisen in Ober- und Nieder-Ägypten. II. Bd. Leipz. 1800. S. 385.

schen Colonien bringt, manchmal an den Folgen dieser widernatürlichen Eſslust sterben, nachdem sie ein elendes, durch nutzlose Strafen und barbarische Vorsichtsmaaſsregeln, denen sie immer auszuweichen wuſsten, verbittertes Leben verlebt hatten *)." *Sonnini* giebt übrigens nicht an, ob die Erde, welche sein Türke genoſs, auch thonartig war.

In der Provinz Alentejo bei der Stadt Esteamos werden gewisse Trink- und andere Geschirre (Bucares de Barro), welche durch ihre Eigenschaft, die in ihnen aufbewahrten Flüſsigkeiten abzukühlen (welche von ihrer groſsen Porosität abhängt) berühmt sind, von einer dort vorhandenen rothen Ziegelerde verfertigt. Diese Erde ist feinkörnig und besitzt einen citronartigen Geruch. Ihr Geschmack ist anfangs etwas schleimig, nachher ein wenig zusammenziehend, wie alle Ziegelerden, und hat einen geringen, gewürzhaften Nachgeschmack. Deshalb sollen die portugiesischen und spanischen Frauenzimmer sie als Leckerei naschen, und diesem sonderbaren Genuſs sehr ergeben seyn. Jedoch leugnen andere Reisende, z. B. *Townsend*, die Existenz dieser Sitte. Indessen erzählt doch *Molina* **) ein ähnliches Factum. In Chili ist nämlich eine gewisse feine, genieſsbare Thon-

*) Man vergleiche hiemit, was Hr. v. *Humboldt* (Ansicht der Natur. I. S. 150) hierüber bestimmter aus dem *Thibault de Chanvalon* anführt.

**) Versuch einer Naturgeschichte von Chili; übersetzt von Brandis. Leipzig, 1786.

art (Argilla Bucarina) vorhanden, aus der man saubere Töpfe zu machen pflegt, in denen das Wasser einen lieblichen Geschmack und Geruch annimmt. Auch von diesen soll das Peruanische Frauenzimmer Stücke als Naschwerk verzehren *). Auch sollen die indianischen Weiber, die am Magdalenen-Fluſs im Dörfchen Banco Töpfe drehen, während ihrer Arbeit groſse Portionen des Lettens verzehren, wie dieſs Hr. *von Humboldt* **) selbst zu beobachten Gelegenheit hatte, und sich dabei zugleich auf das Zeugniſs des *Gily* ***) beruft.

Am merkwürdigsten unter allen ist indessen das Factum, welches Hr. *v. Humboldt* von den erdfressenden Otomaken erzählt. Schon aus einem Briefe dieses berühmten Reisenden aus Cumana vom 16. October 1800 ward diese Thatsache noch vor seiner Rückkunft bekannt ****), jetzt hat er sie selbst ausführlicher erzählt *****).

Die Otomaken am Orinoko verzehren nämlich ebenfalls eine Erde, die sich als wahrer Töpferthon von gelblicht grauer Farbe, mit

*) Finke med. Geographie. III. S. 161.

**) Ansichten der Natur. I. S. 149.

***) Saggio die Storia Americ. Vol. II. p. 311.

****) S. Voigt Mag. d. Naturkunde. IV. Band. S. 193.

*****) Ansichten der Natur. I. S. 142.

etwas Eisenoxyd gefärbt, verhält, und die sie sorgfältig aufsuchen, und in Kugeln, von 4—6 Zoll Durchmesser geknetet, äufserlich bei einem schwachen Feuer bis zur Röthung der äufsern Rinde gebrannt, aufbewahren, um, welches das auffallendste ist, diesen Vorrath nicht allein zwischendurch als Leckerei zu genieſsen, sondern als Hauptnahrungsmittel in der Regenzeit zu benutzen, denn sie leiten ihre Sättigung während der Regenzeit nicht von der anderweitigen sparsam genossenen Nahrung, sondern von dieser Erde ab, von der sie dann $\frac{3}{4}$ — $\frac{5}{4}$ ℔. täglich zu sich nehmen. Daſs sie indessen nicht allein aus Noth zur Wahl dieses Mittels, um sich zu sättigen, getrieben werden, sondern daſs auch ein Wohlgefallen an diesem Genuſs sie leitet, beweiset der Umstand, daſs sie auch in der trocknen Jahrszeit, wenn sie hinreichend mit andern Nahrungsmitteln versehen sind, doch noch täglich zum Desert etwas von dieser Erde verzehren.

So sehr kann sich die Natur an Dinge gewöhnen, die zuerst abschreckend sind, daſs sie selbst zum angenehmen Genuſs werden!

Ebenfalls dürfen wir hier das bei Gelegenheit, da die Bekanntwerdung der v. *Humboldtschen* Erzählung von den Otomaken, bei Unkundigen Zweifel erregte, vom Hrn. Berg-Rath *Keſsler* öffentlich bekannt gemachte analoge Factum, von den Steinbrechern im nördlichen Thüringen, um so weniger unangeführt lassen, indem dadurch jene Thatsache aus der Mitte von Deutschland be-

stätigt wird. „An dem Kyffhäuser“ so erzählt Hr. *Keſsler* *), „im nördlichen Thüringen, „brechen die schönen Mühlsteine bankweise. „In den Ablösungen der Bänke finden sich öf„ters Höhlungen, die mit Steinmark angefüllt „sind. Dieses Steinmark (eine sehr feine „Thonerde oder Letten), wird von vielen „Steinbrechern auf Brodt geschmiert und mit „Appetit verzehrt. Sie nennen es Steinbutter, „und behaupten, daſs sie einen guten Ge„schmack habe. Ein alter Steinbrecher versi„cherte mich, sie sei sehr gesund. Ich habe ihr „zwar keinen guten Geschmack abgewinnen „können, indessen schmeckte sie auch nicht „schlecht, oder vielmehr, sie hatte gar keinen „Geschmack. Auch habe ich keine üble Wir„kung von ihr verspürt, wohl aber eine Sätti„gung, die mir sonst drei Semmeln mit But„ter nicht gaben; so viel aſs ich mit dieser „Steinbutter, die ungefähr so starck wie ge„wöhnliche Butter aufgetragen war. Gäbe es „viel solche Steinbutter, so zweifle ich nicht „im geringsten, daſs man in Deutschland Let„tenfresser finden würde.“

In den bisher angeführten Beispielen, ist es fetter Letten, keine alkalische Kalkerde (um etwa Säuren zu neutralisiren), zu deren Genuſs, wie Hr. *von Humboldt* a. a. O. bemerkt: „in allen Tropenländern eine wunderbare, fast unwiderstehliche Begierde die Men-

*) Allgem. Anzeiger der Deutschen. 1808. v. 20. Febr. u. hieraus in *Gilbert's* Annalen der Physik. 1808. St. 4. S. 492.

schen antreibt." Indessen wird doch auch Kalkerde, zwar nicht allein, sondern mit vegetabilischen Substanzen gemischt, genossen. So wird *) in Popayan und in mehrern Gegenden Peru's Kalkerde als Eſswaare für die Indianer auf dem Markte verkauft, und mit der Cocca oder den Blättern des Erythroxylon peruvianum genossen. Diese Bemerkung des Hrn. *von Humboldt* erinnert an die schon sonst bekannten Nachrichten, denen zufolge die Blätter des Erythroxylon Cocca mit der Asche von der Quinoa (Chenopodium Quinoa) vermischt, von den Bergarbeitern in Peru, zum Labsal bei ihren schweren Arbeiten gekaut werden. Eine ähnliche bekanntere Thatsache ist der Genuſs des Betels in Ostindien, oder eines Gemisches aus der Nuſs der Areca Catechu, den Blättern des Piper Betele L., Gewürznelken, Tabacksblättern, und einem Stückchen ungelöschten Kalk von kalkartigen Madreporen.

Peron setzt die Ursache des in den heiſsen Ländern gewöhnlichen Gebrauches des Betels in der, durch die auſserordentliche Hitze jener Länder, erzeugten starken Ausdünstung, wodurch ein solcher Grad von Erschlaffung (indirecter Schwäche) hervorgebracht wird, daſs sie nur durch die Anwendung der stärksten Reizmittel zu bekämpfen ist. Daher überhaupt der Hang der Bewoh-

*) S. v. Humboldt a. a. O. S. 152.

ner der heiſsen Climaten, zu den hitzigsten Spezereien *)!

Auch müssen wir noch der Fälle gedenken, von denen *Zückert* **) mehrere Beispiele erzählt, wo man aus Noth, um dem Hungertode zu entgehen, seine Zuflucht zum Genuſs mehrerer Erdarten nahm, die man bald allein, bald mit andern Materialien gemengt, als Brodt gebacken, verzehrte; imgleichen an die, leider! nicht so ganz seltnen Vermengungen des Mehls zum Brodtbacken mit Gyps, gelöſschten Kalk, Mergel u. s. w., welche sich gewinnsüchtige und betriegerische Bäcker erlauben. Die Nachtheile dieses Genusses auf die menschliche Gesundheit hat *Zückert* a. a. O. ebenfalls angegeben, worauf wir unsere Leser verweisen.

Selbst Thiere nehmen zuweilen, sei es vom Hunger getrieben, oder durch einen instinctmäſsigen Appetit dazu geleitet, ihre Zuflucht zum Genuſs der Erdarten. So erzählt Hr. *v. Humboldt* ***), daſs die Wölfe im Winter Erde, besonders Letten, fressen; und *Bartram* ****) giebt uns Nachricht von einem gro-

*) Neues Journal der ausländischen medicinisch-chirurgischen Literatur. IV. Bd. 2te Abtheil. S. 65 f. Allgem. medicinische Annalen 1806. S. 933 u. f.

**) a. a. O. §. 84. S. 139 — 143.

***) a. a. O. S. 149.

****) Reisen durch Nord- und Süd-Karolina; aus dem Engl. Berlin, 1793. S. 42.

grofsen Platze, am Fuſse des südöstlichen Vorgebirges von der grofsen Hügelreihe, die den Savanna und den Alatamaha von einander trennt, dessen Erde von der Oberfläche an, bis auf eine gewisse Tiefe, aus weiſsem aschfarbigen, zähen, fetten Thon besteht, den alle Arten von Vieh zu grofsen Höhlen auslecken. Der Geschmack dieser Erde hatte etwas unangenehm süſses.

Über den Einfluſs des Genusses der Erden auf den menschlichen Organismus überhaupt, läſst sich nur wenig sagen, da es an genauen Untersuchungen und Nachrichten hierüber fehlt. Wenn freilich bei einzelnen Individuen Fehler der Eingeweide des Unterleibes, Abmagerung des ganzen Körpers, und überhaupt ein elendes, sieches Leben die nicht unerwarteten Folgen des Genusses der Erdarten sind, wie solches, andere Beispiele zu verschweigen, aus dem erhellt, was *Sonnini* von jenem Türken erzählt, dessen bereits oben erwähnt ist, und was *von Humboldt* a. a. O. von dem Kinde meldet, welches er in der Mission San Maria fand, so scheint dagegen das Beispiel der Neu-Caledonier und besonders das der Otomaken, welche letztere mehrere Monate hindurch fast nichts als ihren Letten genieſsen, für die Unschädlichkeit dieser Kost zu sprechen; denn der Franziscaner-Mönch, welcher als Missionair unter den Otomaken lebte, versicherte, daſs in dem Befinden dieser Menschen, während des Erdverschlingens, keine Veränderung bemerkbar gewesen sei.

Läſst sich denn die Erde, oder wenigstens der Letten, der in den angeführten Beispielen verzehrt wird, als wirklicher Nahrungsstoff ansehn? oder dient er nur als Masse, um durch Ausdehnung der Wände des Magens das Gefühl des Hungers abzustumpfen? Hr. *v. Humboldt* wirft die Frage a. a. Orte auf, ohne sich mit Beantwortung derselben zu befassen; schloſs indessen schon früher *), fast alle unorganischen Stoffe, welche einen groſsen Antheil von Erde in ihrer Mischung enthalten, aus der Reihe der nährenden und reizenden Körper aus. Schwerlich möchte auch obige Frage bei unsern jetzigen Erfahrungen mit Gewiſsheit beantwortet werden können. Wir behelfen uns inzwischen mit Ideen und Vermuthungen!

Es ist nicht zu leugnen, daſs mittelst des Vehikels unserer gewöhnlichen Speisen und Getränke täglich eine nicht unbeträchtliche Menge erdigter Theile in die Sphäre unserer Assimilations-Organe gelange. Die Analyse der vegetabilischen Substanzen, die wir als Nahrungsmittel genieſsen, zeigt unwidersprechlich, daſs sie eine beträchtliche Quantität verschiedener Erdarten in ihrer Mischung enthalten **); ein ähnliches Resultat giebt die Ana-

*) S. dessen Versuche über die gereizte Muskel- und Nervenfaser. II. S. 135.

**) S. *von Humboldt* Aphorismen aus der chemischen Physiologie der Pflanzen, §. 8. *Scherer* Journal der Chemie. 13. Heft. S. 74. *Schrader* und *Neumanns* Preisschrift über die eigentliche Beschaffenheit und Erzeugung der erdigten Be-

lyse der thierischen Theile, die wir zu unserer Ernährung geniefsen, und selbst das Wasser, das wir trinken, enthält mehr oder weniger erdigte Bestandtheile. Es frägt sich nur, ob denn wirklich die erdigten Theile, die mittelst der Nahrungsmittel in die thierischen Organismen gelangen, assimilirt und zur Ernährung verwandt, oder ob sie als absolut unassimilirbare Substanzen wieder ausgestofsen werden?

Schon *Zückert* *) findet es sehr wahrscheinlich, „dafs die allerfeinste und zarteste Erde in der genauen Verbindung mit dem Wasser und Öl denjenigen Nahrungsschleim ausmache, der durch seine Klebrigkeit die festen Theile bildet,“ und fügt hinzu: „Nun läfst sich ohne erdigte Bestandtheile keine Festigkeit der Körper denken, und in soweit mufs man behaupten, dafs eine höchst zarte Erde zur Nahrung des Menschen das Ihrige beitrage. Dafs aber solches keine grobe Erde seyn könne, begreift wol jedermann. Man mufs daher billig erstaunen, dafs Menschen im Stande sind, mineralische Erden als Nahrungsmittel zu gebrauchen.“ Er führt darauf einige der oben angeführten Beyspiele, von dem Genusse der Erden, an, und fügt schlüfslich hinzu: „so erstaunlich diese Beispiele sind, so gewifs beweisen sie doch, dafs es Erden gebe, die sich im Magen der Menschen so

standtheile in den einheimischen Getreidearten. S. 17 u. f.

*) a. a. O. S. 18.

unendlich fein zertheilen lassen, daſs sie in das Blut gehen, und dem Körper keinen Schaden zufügen," wobei Hr. *Sprengel* bemerkt (ohne indessen sich in eine genauere Untersuchung des streitigen Punctes einzulassen), „daſs sie doch nicht ernähren, so wenig als andere Mineralien, die man als Arzeneien gebraucht, zur Ernährung dienen können." Die *Zückertsche* Vorstellung ist übrigens ganz atomistisch und stützt sich auf die irrigen Grundsätze der alten Chemie und Physiologie. Hr. *Osthoff* *) hat jene Frage, ob die erdigten Theile, die in unsern Körper gelangen, wirklich assimilirt und zur Ernährung verwandt werden? mit vielem Scharfsinn untersucht, und die Gründe, die sich für die Bejahung und Verneinung derselben anführen lassen, einer strengen Prüfung unterworfen. Gegen die Assimilirbarkeit der Erden in dem menschlichen Organismus sprechen, nach ihm, folgende Gründe:

1) die Erden, so fein sie auch zertheilt seyn mögen, sind sehr zarte Körper, welche die mechanische Kraft der assimilativen Gebilde nicht aus ihrem ursprünglichen Aggregat-Zustand zu setzen vermag.

2) Sie sind als chemische Körper durch so feste Bande in ihren Grundstoffen vereinigt, daſs die schwachen Momente des in jenen Gebilden anhebenden chemischen Processes sie nicht zu trennen, und sich selbst zu entähnlichen vermögen.

*) a. a. O. §. 58. S. 143 u. f.

Diesen Gründen fügt Hr. *Osthoff* noch die Erfahrung hinzu, welche durch die Bemühungen des Hrn. *Luiscius* *) und *Proust* **) in ein helles Licht gesetzt ist, daſs nämlich die Excremente sowol, als der Urin, Erdarten enthalten, die also als Residuen des Assimilationsprocesses anzusehn sind.

Wir bemerken hiebei, daſs eine genaue Untersuchung der Excremente derjenigen Menschen und Thiere, die zu Zeiten groſse Quantitäten Erde verschlingen, über diesen Gegenstand vielleicht mehr Licht verbreiten würde, und deshalb sehr wünschenswerth wäre. Allein diese ist bisjetzt unterlassen. Indessen bemerkte doch schon *Bartram* a. a. O.: daſs die Excremente jener Thiere, welche die Erde an der oben beschriebenen Stelle in Nord-America auffressen, völliger Thon zu seyn schien, der, wenn ihn Luft und Sonne getrocknet hatte, an Härte beinahe den Ziegelsteinen gleich kam. Indessen sprechen doch mehrere Gründe für die Assimilation der erdigten Theile im thierischen Körper, die Hr. *Osthoff* a. a. O. ebenfalls aufstellt und prüft. Es sind folgende:

1) Die wirkliche Aufnahme erdartiger Bestandtheile in den Kreislauf der Flüssigkeiten, wie sie z. B. bei der Aufsaugung der Knochenmaterie und gichtischer Geschwülste unleugbar stattfindet.

*) S. Schmidt's holländisches Magazin der Naturkunde. I. 2. S. 344.

**) S. Annales de Chimie. Tom. 36. p. 244.

2) Die Ausbildung des Knochengerüstes selbst, das doch, der Hauptsache nach, aus erdigten Bestandtheilen zusammengesetzt ist *).

3) Der Instinct, der bei manchen Thieren, z. B. dem eierlegenden Geflügel, sich auf den Genufs erdigter Körper richtet, und die Thatsache, dafs diese Thiere, ungeachtet der Verschiedenheit der verschluckten Erden, die Eiergehäuse produciren, die nicht nur viele Merkmale organischer Bildung haben, sondern auch immer aus einer und derselben Erdart bestehen **).

Das Resultat der *Osthoffschen* Prüfung dieser Gründe geht endlich darauf hinaus: dafs kein erdigter Bestandtheil der Nahrungsmittel unverändert den Stufengang der Assimilation durchlaufen, und so unverändert wieder an den zu reproducirenden Stellen abgesetzt werde; dafs die im Organismus als integrirende Theile erscheinenden erdigten Bestandtheile nur als reine Producte seiner reprodu-

*) *Scherer* vermuthet, dafs die Knochen weder Kalkerde noch Phosphorsäure enthalten, sondern nimmt beide als Producte aus den Knochen an. S. Vorrede zu den Nachträgen etc. vergl. Chem. Journ. 3r Bd. S. 471.

**) Man lese die merkwürdigen Versuche des Hrn. *Vauquelin*, woraus zu erhellen scheint, dafs durch die Verdauung im Magen der Thiere Erden erzeugt werden. S. *Hermbstädts* Bülletin des Neuesten und Wissenswürdigsten der Naturwissenschaften. Berlin 1809. 2tes St. S. 133 134.

ctiven Function betrachtet werden müssen; daſs die genossenen Erden nichts weniger als absolut unassimilirbar sind, indem sie allerdings in der Sphäre der assimilativen Function ihren Aggregat-Zustand verändern, sobald sie nicht, als groſse und feste Massen genossen, mechanisch diese Function zerstören, und daselbst durch Zersetzung *) chemische Qualitäten entwickeln, welche für diese Function gleich chemischen Tendenzen, gleich Incitamenten sind; daſs endlich das Unbegreifliche hiebei wegfalle, wenn, wie die Versuche des Hrn. *Steffens* beweisen **), die Erden oxydirte Körper sind, ungeachtet wir noch nicht deutlich erkennen, wie die oxydable Basis der Erden als assimilirbare Materie in Anschlag kommen müsse, und wie es zugehe, daſs am Ende wieder Erde als Product des Reproductionsprocesses hervortritt.

*) Sind die Erden einfache Substanzen, wie wir nach dem jetzigen Stande unserer chemischen Kenntnisse noch immer annehmen müssen, da noch Niemand eine reine Erde wirklich zerlegt hat; so können sie auch nicht durch den organischen Assimilationsproceſs zersetzt, wohl aber anders verbunden werden. — Überhaupt scheint alles über die Wirkung des Organismus auf die Erden nur Vermuthung, nicht Gewiſsheit, zu seyn. Sind die Erden Verbindungen aus Stickstoff, Wasserstoff und Sauerstoff, wie *Lampadius* (Scherers Journal der Chemie. V. Band. S. 340 u. f.) will, so könnten sie allerdings nährend werden.

**) Schellings Zeitschr. f. speculat. Physik. I. 148 S.

So weit Hr. *Osthoff!* Es ist nicht zu leugnen, daſs seine scharfsinnigen Bemerkungen über diesen dunkeln Gegenstand allerdings einiges Licht verbreiten, und fernere Untersuchungen um so wünschenswerther machen. Indessen betreffen sie doch nur vorzüglich die Rolle, welche die erdigten Theile, die wir mittelst der gewöhnlichen Nahrungsmittel in unsern Organismus bringen, in demselben spielen, und erklären keinesweges, wie die Otomaken solche Massen von Erde als Nahrungsmittel, wie sie es selbst versichern, verzehren, und sich mehrere Monate hindurch fast allein davon ernähren können, ohne dadurch merkliche Veränderungen in ihrem Gesundheitszustande zu erleiden. Dies Factum bleibt demnach immer noch ein schwer aufzulösendes Problem, und wenn freilich die Anfüllung des Magens mit einer Portion Erde, als Ballast, im Stande ist, durch Ausdehnung der Wände des Magens das quälende Gefühl des Hungers zu stillen, so läſst sich diese Erklärungsart wol zur Erklärung der übrigen ähnlichen Facten anwenden, nur nicht zu der, des in seiner Art einzigen bekannten Factums von den Otomaken, welches freilich auf die Art, wie es *Gumilla* *) schon längst erzählte, wenig Glauben verdiente, daher es von *Hallern* **) ganz geleugnet ward. Die Untersuchung des Hrn. v. *Humboldt* aber hat die Wahrheit desselben auſser allen Zweifel gesetzt ***).

*) Hist. nat. de l'Ormoque. Tom. I. p. 271 282.

**) Anfangsgründe der Physiologie. VI. Bd. S. 309.

***) *Don Felix de Azara*, dem wir die neue-

Sollte vielleicht die fette Beschaffenheit der Erdart, welche die Otomaken geniefsen, die Vermuthung erlauben, dafs sie ein öligtes Wesen enthielte, welches vielleicht vegetabilischen Ursprungs seyn könnte, und deshalb nährende Eigenschaften zeigte?

§. 13.

Das Kochsalz endlich ist ebenfalls ein Körper aus dem Mineralreich, dessen wir uns als Nahrungsmittel, oder vielmehr als Zusatz zu unsern übrigen Nahrungsmitteln bedienen, theils um dadurch den Magen zur bessern Ver-

sten Nachrichten über Süd-America verdanken, scheint ebenfalls den Erzählungen der Reisenden von den Erde fressenden Völkern keinen Glauben beizumessen, wenn man nach den Fragmenten aus seiner Reisebeschreibung urtheilen darf, die im „Morgenblatt für gebildete Stände, Jahrg. 1809. Nro. 268. S. 1069" mitgetheilt sind. Er erzählt nämlich, zum Beweise, wie sehr das Salz ein Bedürfnifs für die meisten Thiere sei; dafs die Kühe und Schafe in dem nordwärts von dem Rio de la Plata und den Ebenen von Montevideo und Maldonado belegenen Gegenden, mit der gröfsten Begierde einen salzigen Letten fressen, Barrero genannt, der in den Gräben gefunden wird, und bemerkt zugleich, dafs sie, sobald sie daran Mangel leiden, wie z. B. in den östlichen Gegenden von Paraguay, zu kränkeln anfangen und es nur höchstens 4 Monate aushalten können. „Nur der Mensch scheint hiervon eine Ausnahme zu machen" fügt der Verf. hinzu, „wiewol diefs eigentlich noch nicht bewiesen ist. So läfst sich freilich allerdings nicht leugnen, dafs ehedem in Paraguay u. s. w. wol einige wilde Nationen lebten, denen das Salz

dauung zu reizen, indem es kräftig auf die Anhäufungen des Schleims im Magen wirkt, und durch Auflösung dieses die Eſslust wiederum erweckt, theils um die schnell bis zur Fäulniſs fortschreitende Zersetzung der Fleischspeisen zu beschränken, theils um einen Reiz auf das Organ des Geschmacks zu erregen, der fast allgemein angenehm ist. Da wir uns fast zu allen Speisen des Salzes, als eines Zusatzes, bedienen, so wird täglich eine beträchtliche Menge davon in unsern Körper gebracht. Fast alle Völker bedienen sich des Kochsalzes, in gröſserer oder geringerer Menge,

ganz unbekannt war, ja daſs dergleichen wol noch jetzt vorhanden sind. Allein wer weiſs denn, ob sie diesen Mangel nicht ebenfalls durch den Barrero, oder durch wilden Honig, oder endlich durch eine Art Soda ersetzten, wie z. B. die Guanes und Ubayas thun? Diese verbrennen nämlich einen Haufen Gras, kneten aus der Asche und den Kohlen kleine Kugeln zusammen, und machen dann bei ihren Mahlzeiten Gebrauch davon. Mehrere Missionarien haben dies fälschlich für Erde angesehn, daher die sonderbaren Erzählungen davon." Vielleicht äuſsert sich *Don Felix de Azara* in seiner Reisebeschreibung, die ich bisjetzt noch nicht erhalten konnte, ausführlicher hierüber. So viel erhellt indessen offenbar, daſs durch die eben angeführte allgemeine Bemerkung des Hrn. *von Azara*, die Wahrheit des Factums von den Otomaken, welche eine von dem Rio de la Plata weit entfernte Gegend des südlichen America bewohnen, keinesweges verdächtig gemacht wird, wie sich dies schon von selbst ergiebt, wenn man das bisher hierüber und über ähnliche Thatsachen Gesagte, mit Aufmerksamkeit liest.

zur Würzung ihrer Speisen, und manche streben mit einer solchen Ängstlichkeit nach seinem Besitze, daſs sie, wie z. B. die Bewohner von Guiana den Mangel desselben durch die Asche einer Palmenart ersetzen, und sich, wie die Bewohner einiger Gegenden von Chili der aus den Blättern einer Basilicumart reichlich, in Form von Thautropfen, ausschwitzender Salz-Kügelchen bedienen. Nur geringe ist die Anzahl der Völker, die sich des Salzes nicht bedienen, wie z. B. die Wogulen, die Ostiaken, die Karaiben u. s. w. Selbst sehr viele Thiere, vorzüglich die wiederkäuenden, streben instinctmäſsig nach dem Genusse des Salzes, und finden ein besonderes Wohlgefallen an dem Auflecken desselben *). Mit Recht läſst sich aus dieser allgemeinen Verbreitung des Triebes zum Genuſs des Kochsalzes bei so vielen Völkern und so vielen Thieren auf die Unentbehrlichkeit desselben für den thierischen Organismus überhaupt schlieſsen, ohne die Ursache davon mit hinreichender Klarheit einsehn zu können. Indessen scheinen die vorhin angegebenen Zwecke, weshalb wir uns so häufig des Kochsalzes zu unsern Speisen bedienen, nicht die einzigen zu seyn, welche die Natur sowol durch die allgemeine Verbreitung dieser Substanz, als auch durch die allgemeine Verbreitung des Triebes zum Genuſs desselben beabsichtigte; höchst wahrscheinlich liegt noch

*) Man vergleiche hiemit die Anmerkung zum vorhergehenden §. aus des *Don Felix de Azara* Reisenachrichten.

ein höherer Zweck zum Grunde, der auf der Nothwendigkeit der Aufnahme des Salzes in den thierischen Organismus beruht. Ob das Salz wirklich als solches assimilirt oder zersetzt und theilweise assimilirt werde? Von der Bejahung dieser Frage würde es abhängen, ob das Salz wirklich zu den Nahrungsmitteln, nach dem, was wir im §. 6. über diesen Begriff festgesetzt haben, zu rechnen wäre. Wir wagen nicht, über die obige Frage zu entscheiden, bemerken indessen, daſs das Miſsverhältniſs, welches zwischen der in den Excrementen und dem Urin enthaltenen Menge des Küchensalzes, und der Menge des genossenen Salzes stattfindet, es nicht unwahrscheinlich mache, daſs obige Frage bejaht werden müsse.

§. 14.

Aus dem im §. 10 — 13. Gesagten ergiebt sich demnach, daſs auch das Mineralreich Substanzen hergebe, die für den Menschen als Nahrungsmittel benutzt werden; indessen bleibt doch das Reich des Organischen die Hauptquelle der Ernährung für den Menschen. Wir brechen die weitere Auseinandersetzung dieser interessanten Untersuchung fürjetzt ab, und wenden uns zur Prüfung der bereits von den ältesten Schriftstellern angenommenen und noch immer beibehaltenen bekannten Eintheilung der Nahrungsmittel, in Speisen, Getränke und Gewürze, oder Zusätze zu den erstern.

§. 15.

Es scheint zwar, wenn man die Nah-

rungsmittel in Speisen und Getränke eintheilt, die Consistenz als Theilungsgrund angenommen zu seyn, und wirklich sagen dies mehrere Schriftsteller, z. B. *Zückert*, *Döllinger* u. a. geradezu, indem sie starre Nahrungsmittel, Speisen, flüssige, Getränke nennen. Dagegen streitet indessen der Sprachgebrauch. Man rechnet, diesem gemäſs, mehrere offenbar flüssige Nahrungsmittel, wie Suppen, Bouillons u. s. w. noch zu den Speisen, da sie doch offenbar, wenn die Consistenz als Theilungsgrund stattfinden sollte, zu den Getränken gerechnet werden müſsten.

Zückert *) sieht noch auf die Art, wie wir beide Classen der Nahrungsmittel in unsern Organismus aufnehmen, indem wir den Zusammenhang der starren Nahrungsmittel, der Speisen, erst durch das Kauen verändern, die flüssigen aber, oder die Getränke, hinunterschlürfen. Allein die Art, wie wir die Nahrungsmittel genieſsen, ist schon durch ihre Form bestimmt; es gilt daher hier gleichfalls das eben Gesagte. Wir schlürfen Suppen eben sowol hinunter, wie Wasser, Wein und andere Getränke, und dennoch ist es gegen den Sprachgebrauch, jene zu den Getränken zu rechnen.

Cullen **) begreift „unter dem Titel Nahrungsmittel oder Speise alles, was, es sei fe-

*) Materia alimentaria. §. 7.

**) Abhandlung über die Materia Medica, übersetzt und mit Anmerk. v. S. Hahnemann. I. B. S. 441.

ster oder flüssiger Natur, zur Ersetzung des festen Stoffes des menschlichen Körpers dienen kann; unter dem Namen Getränk aber jede Flüssigkeit, welche geschickt ist, den wässrigten Theil der festen und flüssigen Theile zu ergänzen.“ Allein dies streitet offenbar gegen die richtigere Ansicht des ganzen Assimilationsprocesses; und warum sollten nicht auch die Speisen von flüssiger Form eben so gut, wie die zum Getränk dienenden Flüssigkeiten, im Stande seyn, ebenfalls die wäſsrigten Theile der festen und flüssigen Theile des Organismus zu ersetzen, da die flüssige Form der Speisen doch von den Wassertheilchen abhängt, die sie enthalten?

Besser möchte es vielleicht seyn, wenn wir die offenbar von einander unterschiedenen Gefühle des Hungers und Durstes, wodurch wir instinctmäſsig zur Aufnahme der Nahrungsmittel angetrieben werden, als Regulativ ansehen und demnach diejenigen Substanzen, die wir zu uns nehmen, um das Gefühl des Hungers zu stillen, Speisen, diejenigen aber, die wir genieſsen, um das Gefühl des Durstes zu tilgen, Getränke nennen, wenn gleich sich auch hiergegen einwenden lieſse, daſs sich der Hunger ebenfalls durch die Aufnahme der Getränke, von denen mehrere allerdings sehr nährend sind, wie z. B. manche Bierarten, bezwingen läſst.

Wir sehn hieraus, daſs sich durchaus keine scharfe Gränzen zwischen Speisen und Getränken ziehen lassen, und daſs sich überhaupt in dieser Sache, die so sehr von den

Launen und der Willkühr der Menschen abhängt, indem eine und dieselbe Sache, sowol in mehr oder weniger starrer als flüssiger Form genossen werden kann, nichts Bestimmtes sagen lasse. Am besten also, wir richten uns hierin allein nach dem einmal angenommenen, und durch Gewohnheit und Mode sanctionirten Sprachgebrauche.

Eben diese Unbestimmtheit findet auch bei Bestimmung des Begriffs der Gewürze, als der 3ten Classe der Nahrungsmittel nach der gewöhnlichen Eintheilung, statt; „Haec" scilicet condimenta „vix per se nutriunt, nec nutriendi fine, sed ob saporis gratiam, ad roborandum ventriculum et corrigendas quasdam alimentorum noxias qualitates, assumuntur," sagt *Zückert* *), aber nicht bestimmt genug, wie dies schon aus der Aufzählung derjenigen Substanzen erhellt, die er zu den Gewürzen rechnet. Zucker, z. B. Honig, Butter, Öle, die er zu den Gewürzen rechnet, nähren allerdings beträchtlich, und wiewol sie gewöhnlich zwar nur wie Gewürze, oder Zusätze zu andern Nahrungsmitteln, als Verbesserungsmittel ihres Geschmacks sowol, als auch ihrer schädlichen Nebenwirkungen, angewandt werden; so dienen sie doch oft auch allein als Nahrungsmittel, d. h. man geniefst sie in der Absicht, sich zu nähren. Die *Zückertsche* Bestimmung des Ausdrucks, Gewürze, pafst daher nur auf die eigentlich soge-

*) Materia alimentaria. §. 8.

nannten Gewürze, die Aromata, als welche, indem sie sich wie diffusible oder flüchtige Reizmittel verhalten, als solche sich nicht für die assimilative Function fixiren und aus ihrem Kreise zu schnell entweichen, als daſs sie der äuſsern Natur entrissen werden könnten *).

Wie schwankend überhaupt der Begriff ist, den viele Schriftsteller mit der Benennung, Gewürze, verbinden, davon giebt uns unter andern *Plenk* ein Beispiel, der das eingepökelte und geräucherte Fleisch, die Eier u. s. w. zu den Gewürzen rechnet, mit welchem Rechte, läſst sich schwerlich einsehen.

§. 16.

Wir übergehn hier das übrige, was sich im allgemeinen von den Nahrungsmitteln überhaupt sagen läſst, und kommen wieder auf den Unterschied zwischen den Nahrungsmitteln und den sogenannnten Leckereien, den wir bereits im §. 5. angedeutet haben, zurück.

Schon der Name, Leckerei, deutet, dem Sprachgebrauche gemäſs, eine das Organ des Geschmacks angenehm afficirende Sache an, in welchem Sinn auch *Bergius* das Wort, Leckerei, nimmt. Allein schon ein flüchtiger Blick zeigt offenbar, daſs eine Genieſsbarkeit, die das Geschmacksorgan des einen auf eine sehr

*) S. Osthoff a. a. O. S. 85.

sehr angenehme Weise afficirt, das Gegentheil bei dem andern thut; daſs mithin eine Sache für den einen Leckerei seyn kann, die den andern anekeln würde. Es verhält sich mit der Afficirung des Geschmacksorgans und mit dem daraus resultirenden Urtheil des reflectirenden Verstandes, wie mit allen übrigen Einwirkungen auf unsre Sinne und den durch sie motivirten Urtheilen des reflectirenden Verstandes. Alles ist hiebei relativ! Vergleichen wir z. B. die verschiedenen Urtheile über die körperliche Form dieser oder jener Menschen, wie verschieden wird das Urtheil darüber ausfallen! Das Gesichtsorgan des einen wird durch den Eindruck, den die körperliche Form eines Menschen auf dasselbe macht, auf eine so angenehme Weise afficirt werden, daſs das Urtheil seines Verstandes für die Schönheit derselben entscheidet, dahingegen ein anderer weniger angenehm davon afficirt seyn, und mithin ein weniger günstiges Urtheil darüber fällen wird, indem vielleicht der dritte dieselbe Form für widerlich hält. Freilich wird das Ideal der Schönheit, oder eine in allen Theilen harmonirende menschliche Figur bei allen einen angenehmen Eindruck auf das Organ des Gesichts machen, und das allgemeine Urtheil, daſs sie schön sei, veranlassen. Es versteht sich hiebei von selbst, daſs hier nur die Rede von Menschen seyn könne, die Bildung haben; denn die Eindrücke, die äuſsere Körper auf unsere Sinne machen, stehn allerdings unter der Leitung des Verstandes, und können durch Cultur und Übung verbessert und veredelt werden. Das Bild der medicei-

schen Venus, als Ideal der weiblichen Schönheit, wird daher auch nur bei allen gebildeten Menschen das Urtheil der vollkömmnen Schönheit veranlassen; bei einem Hottentotten, einem Feuerländer und andern uncultivirten Völkern, deren Begriffe von körperlicher Schönheit so sehr von den unsrigen abweichen, wird jenes Bild entweder überall keine Bewunderung erregen oder gar für häſslich gehalten werden. So geht es ebenfalls mit den Eindrücken, die die Musik auf unser Gehörorgan macht; nur bei Personen, die durch Cultur und Übung das Gehörorgan ausgebildet haben, wird eine Mozartsche Symphonie Vergnügen und Bewunderung erregen; der weniger Gebildete zieht vielleicht ein Leierstückchen jener vor, und für das Ohr eines Otaheiters ist nur das Getöse seiner Bambusflöten und seiner mit Seehundsfellen überspannten Trommeln, Harmonie.

Wenden wir diese allgemeinen Bemerkungen insbesondere auf die Afficirung des Organs des Geschmacks an, so wird sich ein ähnliches Resultat ergeben; und da der Sinn des Geschmacks offenbar, als niederer Sinn, weniger noch dem Urtheil des Verstandes untergeordnet ist, so muſs schon deshalb die Differenz der Urtheile über den Eindruck der verschiedenen Arten der Genieſsbarkeiten auf das Organ des Geschmaks, um so gröſser seyn. Daſs dieſs sich wirklich so verhält, zeigt die Erfahrung, die wir täglich zu machen Gelegenheit haben. Auch bei diesem Sinne hängt, so wie bei den höhern Sinnen, sehr viel von

Cultur und Übung ab. Nur der durch Übung verfeinerte Gaumen eines Gourmand's, nicht der, eines an bloſs einfache Kost gewöhnten Menschen, wird im Stande seyn, die Annehmlichkeit an dem Genuſs mehrerer sogenannten Delicatessen und Leckereien zu finden, wodurch diese eben so berühmt geworden sind.

Von jeher hat man in dieser Verfeinerung des Geschmacksinnes bewunderungswürdige Fortschritte gemacht; man gedenke nur des *Apitius*, des *Lucull's*, des *Archestratus* und des *Gumod de la Regnière*, des Apitius unserer Zeiten, der durch seinen Almanac des Gourmands, in der Kunst, durch die ausgesuchtesten Genieſsbarkeiten den Gaumen zu kitzeln, wahrlich Epoche macht!

§. 17.

Wir bemerkten schon vorhin, daſs man den Ausdruck Leckerei, mit dem einer, das Geschmacksorgan angenehm afficirenden Genieſsbarkeit, kaum für synonym halten könne, weil die Urtheile über den Werth dieser oder jener Sache, als Leckerei, so sehr verschieden ausfallen, und weil oft dasjenige, nach dessen Genuſs manche so sehr streben, und von dessen Annehmlichkeit sie so sehr eingenommen sind, von andern dagegen entweder wenig geschätzt, oder gar verabscheuet wird.

Untersuchen wir genauer den Grund dieser so groſsen Differenz der Urtheile in Ansehung des Eindrucks, den dieser oder jener

Stoff, diese oder jene genieſsbare Substanz auf das Geschmacksorgan der Menschen macht, so ergeben sich sowol allgemeine als besondere Ursachen. Zu jenen können wir mit Recht folgende rechnen:

1) den allgemeinen Nationalgeschmack, worin ganze Völker so sehr von einander abweichen, und der selbst nicht nur, von der Stufe der allgemeinen Cultur, worauf die verschiedenen Nationen stehn, abhängt, sondern den sehr viele andere Nebenumstände, z. B. politische Ideen, religiöse Gebräuche, Vorurtheile u. s. w. leiten. Wenn daher der Gaumen des Grönländers sich an den Genuſs von verfaulten Robbenspeck und Thran ergötzt, wenn dem Samojeden und Esquimo das verfaulte Fleisch mehrerer Thiere, dem Japaner die scharfen Holothurien eine Götterspeise sind, wenn die Abyssinier rohes Rindfleisch, in Ochsengalle getaucht, für ein köstliches Gericht, und die Indus geschmolzene Butter für einen Labetrunk halten; so wird der gebildete Europäer diese Leckereien der genannten Völker mit dem Gefühl des gröſsten Ekels verabscheuen. Dagegen werden die von unsern Lucullen und Apitien für Leckereien gehaltenen Dinge schwerlich im Stande seyn, das Geschmacksorgan jener Völker auf eine angenehme Art zu reizen. Wer hierin competenter Richter seyn darf? Daſs wir diese Frage schnell zu Gunsten des

gebildeten Europäers beantworten, kann nicht auffallend seyn, wenn wir annehmen, wogegen sich schwerlich etwas mit Grund einwenden läſst, daſs der Sinn des Geschmacks sich eben sowol, wie die andern Sinne, durch Cultur und Übung verfeinern lasse; daſs mithin nur der über die Eindrücke der verschiedenen Genieſsbarkeiten auf das Organ des Geschmaks wird urtheilen können, der auf einer höhern Stufe der Cultur steht, auf welcher überhaupt schon alle Anlagen und Kräfte des moralischen sowol als des physischen Menschen mehr entwickelt sind, und der in einer äuſsern Lage sich befindet, worin er im Stande ist, diesen Sinn zu üben. Diese Übung setzt aber voraus, daſs man die Wahl unter sehr vielen und sehr verschiedenen Genieſsbarkeiten habe, um Vergleichungen anstellen zu können, die allein nur zu sichern Resultaten führen können, so sicher sie nämlich überhaupt in dieser Sache möglich sind. Diese Vergleichung aber unter den so mannigfaltigen Gattungen der genieſsbaren Stoffe anzustellen, kann nur ein Vorrecht des gebildeten Europäers seyn, der theils im Besitz einer, durch vielfältige Übung ausgebildeten Sinnlichkeit ist, theils aber auch, eben durch die Vollkommenheit seiner Cultur mit der ganzen übrigen bekannten Welt in Verbindung lebt; dem daher nicht nur alles, was die Erde zum Genuſs producirt, zu Gebote steht, es mag dieſs

nun ein Erzeugnifs der brennenden Sonne Indiens, oder der erstarrenden Kälte des Nordens seyn, sondern der auch die mannigfaltigen und oft widersprechenden Eigenschaften dieser Erzeugnisse verschiedener Welttheile zu einem vollkommen harmonischen Ganzen vereinigt, eben weil er es in der Ausbildung des Geschmakssinnes am weitesten gebracht hat. Jenen, auf einer niedern Stufe der Cultur stehenden Völkern steht, der beschränkten Lage wegen, worin sie sich befinden, nur eine sparsame Auswahl, unter den verschiedenen Geniefsbarkeiten zu Gebot; kein Wunder daher, dafs sie sich an die Producte ihres Landes halten, und sich so daran gewöhnen, dafs sie solche für Leckerbissen halten, worinnen ihnen kein Volk, das vermöge seiner höhern Cultur einen ausgebreitetern Kreis der Geniefsbarkeiten hat, Recht geben wird.

2) Die Erziehung. Wie mächtig diese überhaupt auf den Menschen wirkt, bedarf, hier wenigstens, keiner weitern Erörterung; dafs indessen auch das Urtheil über die Eindrücke, welche die geniefsbaren Substanzen auf das Organ des Geschmacks machen, von der Erziehung, die ein Mensch genofs, abhängt, diefs möchte hier noch einige Erläuterung verdienen.

Wird die Seele eines Kindes von Jugend auf mit Abscheu gegen diese oder

jene Geniefsbarkeit erfüllt, es sei nun, dafs hiebei religiöse oder andere Ursachen zum Grunde liegen; so wird das Kind, als Erwachsener, diesen Abscheu nicht ablegen, und wenn es zufällig in der Folge einmal Gelegenheit hätte, die Sache, wogegen ihm von Jugend auf Ekel eingeprägt ist, zu geniefsen, so wird das Urtheil sich selten für den Wohlgeschmack derselben entscheiden. Man denke nur an den Abscheu, der den Juden vor dem Genusse des Schweinfleisches, und der uns vor dem Genusse des Hunde- oder Pferdefleisches und anderer Dinge, die nach dem Urtheile unbefangener und vorurtheilsfreier Menschen wohlschmeckend sind, von Jugend auf eingeprägt ist. Die Erziehung kommt aber auch deshalb als Ursache der Differenz der Urtheile über den Geschmack dieser oder jener Geniefsbarkeit in Betracht, in sofern sie mehr oder weniger sinnlich eingerichtet ist, oder in sofern man die Kinder schon frühe an verfeinerte Sinnengenüsse überhaupt, insbesondere an Verfeinerung des Organs des Geschmacks gewöhnt, indem man sie schon zeitig mit den Freuden des Comus bekannt macht. Endlich läfst sich

3) die Gewöhnung ebenfalls als allgemeine Ursache der Verschiedenheit des Urtheils über die Eindrücke der Geniefsbarkeiten auf das Organ des Geschmacks ansehn. Wer sich nur an den Genufs

milder, süſser, fader Stoffe gewöhnt hat, dem wird eine scharfe, pikante Substanz schwerlich angenehm seyn, wol aber jedem, der überhaupt an die Eindrücke reizender Stoffe auf das Organ des Geschmacks gewöhnt ist.

§. 18.

Auſser diesen allgemeinen Ursachen der Differenz der Urtheile über die durch die Eindrücke der Genieſsbarkeiten erweckten Empfindungen, hängt diese Differenz noch von folgenden individuellen Ursachen ab:

1) von der individuellen Beschaffenheit des Geschmackorgans selbst. Als Hauptorgan des Geschmacks sind bekanntermaſsen vorzüglich die, in Ansehung ihrer Gestalt und Gröſse merklich von einander abweichenden Geschmackswärzchen der Zunge, womit diese an ihrer ganzen Oberfläche, vom Grunde bis zur Spitze, versehen ist, anzusehn. Sie bestehn aus einem Gewebe von Gefäſsen und Nerven, welche letztere vom 3ten Aste des 5ten Paares der Gehirnnerven entstehn, und sind mit der Malpighischen Schleimhaut sowol, als auch der Oberhaut (Epithelium) überzogen. Sie sind stets vom Speichel, dem Mundduuste und dem Mundschleim angefeuchtet, durch welche Feuchtigkeiten eben, der auf der Zunge gebrachte Gegenstand in einen Zustand gesetzt wird, daſs er durch seine mechanischen, besonders aber durch seine

chemisch-physischen Eigenschaften, auf die medulläre Substanz der in den Geschmackswärzchen expandirten Nerven einwirken kann, welcher Eindruck dann bis ins Gehirn fortgepflanzt wird, und dort die Empfindung des Geschmacks auf der Zunge veranlaſst. Es wird also völlige Integrität dieses Organs erfordert, wenn es überhaupt die Eindrücke der schmeckbaren Stoffe sowol percipiren, als solche bis ins Gehirn propagiren soll. Findet dagegen eine Unempfindlichkeit der Zungennerven statt, welche die verschiedenen Grade von völliger Lähmung bis zur bloſs verminderten Empfindung durchlaufen kann, es sei nun, daſs diese Anäthesie als Folge eines allgemein paralytischen Zustandes aller Nerven, oder von einer speciellen, durch mannigfaltige Ursachen herbeigeführten Unempfindlichkeit der Zungennerven erscheint; stört ein fremdartig schmeckender Überzug, die bekannte Folge eines fieberhaften Zustandes, die Function der Zunge; verhindert die zu groſse Trockenheit der Zunge, ebenfalls ein Symptom des kranken Zustandes, die Auflösung der auf dieselbe gebrachten schmeckbaren Körper; secerniren die Speicheldrüsen einen fremdartig schmeckenden Speichel; ist das Oberhäutchen der Zunge entweder zu zart, oder zu sehr verdickt und verhärtet: so wird durch dieſs alles die Integrität des Geschmacksorgans gestört und dasselbe unfähig gemacht, die Ein-

drücke der schmeckbaren Substanzen überhaupt zu percipiren und bis ins Gehirn zu propagiren, als auch über die schmeckbaren Körper ein Urtheil zu fällen, das mit dem eines gesunden Menschen übereinstimmt. Aber nicht bloſs Integrität des Geschmacksorgans ist erforderlich, um ein gültiges Urtheil über die schmeckbaren Eigenschaften irgend eines, in die Sphäre des Geschmacksinnes gebrachten Stoffs zu fällen, sondern die mehr oder mindere Vollkommenheit dieses Sinnes wird einen entscheidenden Einfluſs auf die Richtigkeit des Urtheils über einen schmeckbaren Körper haben. Je vollkommner daher die Beschaffenheit dieses Organs ist, je leichter also deswegen die Perception und Propagation der von den schmeckbaren Stoffen erregten Eindrücke geschieht, desto vollkommner wird auch der Sinn selbst, desto richtiger und zuverläſsiger die Wahrnehmung seyn. Durch vielfache Übung kann das Geschmacksorgan sehr ausgebildet und vervollkommnet werden. Manche Personen haben es dadurch zu einer bewundrungswürdigen Fertigkeit hierin gebracht, und können z. B. nicht bloſs die Ingredienzien einer sehr componirten Speise, sondern sogar das Verhältniſs derselben zu einander, bloſs durch den Geschmack geleitet, richtig angeben; so wie andere es ebenfalls durch Cultur dieses Sinnes so weit gebracht haben, daſs sie die geringsten Unterschiede mehrerer Weinsor-

ten mit einer Genauigkeit und Richtigkeit bestimmen können, die kaum etwas zu wünschen übrig läſst.

Daſs daher das Urtheil solcher Virtuosen einen entscheidenden Ausschlag geben müsse, wenn es darauf ankommt, den Werth einer Genieſsbarkeit, als Leckerei, zu bestimmen, dieſs bedarf kaum noch bemerkt zu werden. Endlich ist noch

2) die Idiosyncrasie, als specielle Ursache der Differenz der Urtheile über einen auf das Geschmacksorgan einwirkenden Stoff, nicht zu übersehn. Es giebt nämlich Personen, die einen entschiedenen Ekel und Widerwillen gegen gewisse Genieſsbarkeiten haben, welche von andern gerne und mit Wohlgefallen genossen werden. Manchen sind die Erdbeeren, andern Butter und Käse u. s. w. so zuwider, daſs sie zum Genuſs dieser, für die meisten Menschen angenehmen und wohlschmeckenden Genieſsbarkeiten, gar nicht zu bringen sind.

§. 19.

So mannigfaltig sind die Ursachen, welche auf unser Urtheil über die Beschaffenheit des Eindrucks, den die genieſsbaren Stoffe auf unser Geschmacksorgan machen, influiren; kein Wunder daher, daſs die Differenz dieser Urtheile, selbst unter ähnlichen Umständen, so groſs ist. Es stützt sich daher

der Begriff, den *Bergius* und andre mit der Benennung, Leckerei, verbinden, wenn „unter Leckerei jeder Stoff verstanden wird, der, von einem gesunden Menschen genossen, die Nervenwärzchen seiner Zunge und seines Gaumens auf eine angenehme Art reizt,“ auf einen zu relativen Unterschied, und giebt eben so wenig ein richtiges Criterium zwischen Leckereien und andern Geniefsbarkeiten ab. Wir glauben daher eine Leckerei richtiger dadurch bestimmen zu können, wenn wir jede Geniefsbarkeit so nennen, die allein in der Absicht genossen wird, um einen Reiz auf das Geschmacksorgan zu machen, ohne hiebei zu berücksichtigen, ob dieser Reiz überhaupt angenehm oder unangenehm sei, und die eben deshalb nur in einer geringen Menge in Verhältnifs mit andern Geniefsbarkeiten genossen wird. Die Afficirung des Organs des Geschmacks und des mit diesem in sehr enger Verbindung stehenden Organs des Geruchs determinirt also hier die Wahl unter den geniefsbaren Substanzen allein, und ist mithin hiebei das einzige leitende Princip. In dieser Bestimmung des Ausdrucks, Leckerei, liegt zugleich die wohl zu berücksichtigende Differenz zwischen einer Leckerei und einem Nahrungsmittel, indem bei Aufnahme dieses Hunger und Durst die uns leitenden Principe sind, und wenn wir auch durch den Eindruck, den sie auf unser Geschmacksorgan machen, zugleich mit bei ihrer Auswahl geleitet werden; so ist diese Rücksicht doch der andern, durch sie nämlich unsern Hunger und Durst zu stillen,

untergeordnet; streben wir dagegen nach dem Genusse einer Leckerei, so wollen wir blofs unser Geschmacksorgan reizen.

§. 20.

Bei der eben gegebenen Bestimmung des Ausdrucks, Leckerei, haben wir also blofs den Zweck berücksichtigt, der uns bei der Wahl einer Geniefsbarkeit leitete. Wir geniefsen diese oder jene Substanz als Leckerei, d. h. blofs in der Absicht, unser Geschmacksorgan überhaupt zu reizen; ob der durch den Genufs derselben erweckte Reiz gerade angenehm sei, ist mehr Nebensache, da die Urtheile über den angenehmen oder unangenehmen Geschmack einer Substanz so sehr relativ sind, wie wir gesehen haben, und sich hierüber also nichts positives bestimmen läfst.

Wir wählen freilich, in den meisten Fällen, wenn uns unter mehrern Leckereien die Wahl frei steht, nur die aus, die wenigstens einen für uns angenehmen Reiz auf unser Geschmacksorgan verursacht. Doch auch bei weitem nicht immer! Oft bestimmt uns blofs Liebe zur Abwechselung, etwas als Leckerei zu geniefsen, das an sich nicht angenehm schmeckt, oft wählen wir zu unserm Genufs eine Leckerei, die freilich unser Geschmacksorgan reizt, allein auf eine Art, von der wir uns selbst eingestehn, dafs sie nichts angenehmes, ja gar etwas widerliches an sich habe, und die wir nur erst in der Folge, durch allmählige Gewöhnung angenehm finden! Und wie oft streben wir nicht, ohne

Kosten und Umstände zu scheuen, nach dem Genusse einer Sache, als Leckerei, von der wir uns selbst bekennen müssen, daſs ihr angenehm seyn sollender Geschmack bloſs in der Einbildung liegt, welches jeder Unbefangene bestätigen wird.

§. 21.

Es ist eine Neben-Idee, die wir gewöhnlich mit dem Ausdruck, Leckerei, verbinden, daſs es eine mehr ungewöhnliche, nur mit Schwierigkeit und Kosten anzuschaffende Genieſsbarkeit seyn müsse, ja wir berechnen oft den Werth dieser oder jener Leckerei nach dem Maaſsstabe ihrer Kostbarkeit. Abgerechnet, daſs hiebei der Hang zum Luxus, die Mode, die Sucht zu glänzen, die Eitelkeit und die Einbildung sehr wichtige und entscheidende Rollen spielen, so wird durch Seltenheit und Kostbarkeit eine Genieſsbarkeit keinesweges absolut zu einer Leckerei erhoben, indem jene nur relativ sind. Manche Sache ist für uns nur mit einem beträchtlichen Kostenaufwand anzuschaffen, an dem Orte, wo sie producirt wird, aber nicht, und ist deshalb doch dort so gut, wie bei uns Leckerei, weil sie auch dort nur in der Absicht genossen wird, um das Geschmacksorgan zu reizen, also als Leckerei, nicht aber um Hunger und Durst zu stillen. Man denke z. B. nur an den Caviar, der in den Gegenden Ruſslands, wo er so häufig bereitet wird, und deshalb sehr wohlfeil ist, dennoch Leckerei bleibt, weil man ihn auch dort, so gut wie bei uns, nicht deshalb genieſst, um sich

damit zu nähren, sondern um das Geschmacksorgan zu reizen. Indessen entscheiden doch in manchen Fällen, wenn auch nicht absolut, doch relativ, die Kostbarkeit und Seltenheit einer Geniefsbarkeit für ihre Aufnahme unter die Classe der Leckereien; in manchen Fällen sogar ist die Kostbarkeit und Seltenheit einer Sache Ursache, dafs man sie wenigstens dem Sprachgebrauch gemäfs, aus der Classe der Nahrungsmittel ausstreicht, und sie in die der Leckereien versetzt.

Die Gränzlinien zwischen Nahrungsmitteln und Leckereien lassen sich überhaupt keinesweges mit einer solchen Schärfe ziehn und mit einer solchen Präcision angeben, dafs wir nicht oft sollten, bei einer etwanigen Classification der Geniefsbarkeiten, sehr in Verlegenheit gerathen, ob wir diese oder jene Sache zu den eigentlichen Nahrungsmitteln, oder zu den Leckereien, rechnen sollen. Da nach unserm Begriffe bei der Bestimmung der Ausdrücke, Nahrungsmittel und Leckereien alles auf die Absicht ankommt, in der wir eine Sache geniefsen, so kann freilich manche Sache, unter veränderten Umständen, bald Nahrungsmittel, bald Leckerei seyn. Die Bewohner der Küsten geniefsen z. B. die Austern und die Hummer in der Absicht, dadurch ihren Hunger zu stillen, also als eigentliche Nahrungsmittel; wir verschaffen uns diese Thiere nur mit Umständen und oft mit nicht unbeträchtlichen Kosten, und erhalten sie gewöhnlich nur in zu geringen Quantitäten, als dafs wir sie in der Absicht geniefsen

könnten, durch ihren Genuſs unsern Hunger zu stillen; daher genieſsen wir sie nur, um unser Geschmacksorgan zu reizen, also als Leckereien. Mit Aufwand und Kosten verschaffen wir uns Melonen, und erhalten sie nur in so mäſsiger Quantität, daſs wir sie nur genieſsen können, um unsern Gaumen zu kitzeln, nicht, uns damit zu sättigen; dagegen macht diese Frucht den gröſsten Theil der Nahrungsmittel des gemeinen Mannes in Marokko aus, indem sie dort in groſser Menge vorhanden ist *). — Unsere Leckermäuler würden mit dem gröſsten Behagen ein Stückchen Brodtfrucht genieſsen, und sie für eine groſse Leckerei halten, da sie doch dem Otaheiter nur gewöhnliches Nahrungsmittel, keine Leckerei ist. — Spargel, junge Erbsen u. s. w. sind im Sommer wohlschmeckende Nahrungsmittel; die Natur verschafft sie uns reichlich genug, um uns damit sättigen zu können; verschafft sie uns aber die Kunst des Gärtners im Winter nur in geringer Menge, so genieſsen wir sie dann nicht, um uns damit zu sättigen, sondern als Leckereien. Wir haben deshalb §. 19. die geringe Menge, in der wir eine Genieſsbarkeit genieſsen, als den Begriff einer Leckerei, mitbestimmend angenommen. Eine Sache, die wir in groſser Menge genieſsen, mag sie auch noch so wohlschmeckend seyn, hört schon deshalb auf, Leckerei zu seyn; denn um bloſs unser Geschmacksorgan zu reizen, bedarf es nur

*) S. *Höst* Nachrichten von Marocko. S. 288.

nur einer geringen Quantität einer genieſsbaren Sache, um unsern Hunger und Durst zu stillen, bedarf es mehr. Sehr weise hat auch die Natur, die überhaupt in allen ihren Einrichtungen mütterlich für unser Wohl sorgte, die Einrichtung getroffen, daſs der Genuſs der Substanzen, welche vorzüglich unser Geschmacksorgan reizen, und die wir deshalb als eigentliche Leckereien zu genieſsen pflegen, uns leicht zuwider wird, wodurch sie uns gleichsam einen Wink giebt, in ihrem Genusse mäſsig zu seyn, da hingegen diejenigen Körper, die wir als eigentliche Nahrungsmittel oder in der Absicht genieſsen, um unsern Hunger und Durst zu stillen, eben des geringen Reizes wegen, den sie dem Organ des Geschmacks erregen, in weit gröſserer Menge, und öfterer von uns genossen werden können, ohne von ihnen so leicht überreizt zu werden, und ohne durch die öftere Wiederholung desselben Eindrucks am Ende Überdruſs und Ekel zu erregen, wie dieſs mit allen eigentlichen Leckereien mehr oder weniger der Fall ist. Die gröſste Masse des ganzen Menschengeschlechts ernährt sich unleugbar von den vielfachen Arten mehlartiger Speisen, und diese sind nur von höchst einfachem Geschmacke. — Das Wasser, das naturgemäſseste Getränk des Menschen, löscht dann unsern Durst am besten, und erquickt uns am meisten, wenn es in dem reinsten Zustande und ohne hervorstechenden Geschmack ist. Die Nahrhaftigkeit und Sättigungskraft der Genieſsbarkeiten überhaupt scheint deswegen mit der stärkern Reizung, die sie dem

Geschmacksorgan erwecken, in umgekehrtem, und also mit ihrer Reizlosigkeit in geradem Verhältnisse zu stehn. Wir müssen daher bei unsern meisten eigentlichen Nahrungsmitteln, eben ihrer Geschmack- und Reizlosigkeit wegen, nothwendig zu reizenden Zusätzen oder Gewürzen, im weitern Sinne des Worts unsere Zuflucht nehmen, damit sie doch einigen Reiz auf das Geschmacksorgan machen und ihrer Reizlosigkeit wegen nicht unverdaut bleiben.

Auch dürfen wir nicht unbemerkt lassen, daſs die Natur gerade denjenigen Körpern, die sie zu Hauptternährungsmitteln des Menschengeschlechts bestimmte, z. B. den Getraidearten eine Ausdauer und Gedeihungsfähigkeit schenkte, wodurch sie eine fast allgemeine Verbreitsamkeit auf den ganzen Erdboden erhielten, und den Menschen in allen Climaten begleiten konnten. Dagegen wies die Natur jenen Substanzen, die eben der heftigern Reizung wegen, die sie dem Organ des Geschmacks erwecken, nur als Leckereien genossen werden, sehr beschränkte Stellen des Erdbodens zu ihren Wohnplätzen an, und versagte ihnen die Biegsamkeit, wodurch sie sich so allgemein, wie jene, eigentlich nährende Körper, verbreiten könnten *).

§. 22.

Wenn wir im vorhergehenden §. unsre

*) S. v. Zimmermann's Taschenbuch d. Reisen. Jahrgang 1803. S. 130 u. f.

Leser darauf aufmerksam machten, dafs selbst nach unserer oben gegebenen Bestimmung des Ausdrucks, Leckerei, eine und dieselbige Sache bald Nahrungsmittel, bald, unter veränderten Nebenumständen, Leckerei seyn könne; so ist dies doch eigentlich nur von Leckereien im uneigentlichen Sinne zu verstehen, dagegen giebt es gewisse Geniefsbarkeiten, die unter allen Umständen stets Leckereien sind, d. h. die nie anders genossen werden, als in der Absicht, um das Geschmacksorgan zu reizen, nicht aber um den Hunger oder Durst zu stillen, und die deshalb auch nur in einer, mit andern Geniefsbarkeiten verhältnifsmäfsig geringen Quantität genossen werden. Nur diese können wir eigentliche, wahre, absolute Leckereien nennen, da diejenigen Dinge hingegen, die nur unter gewissen Umständen als Leckereien genossen werden, uneigentliche, relative Leckereien sind. Wenn daher ein Heliogabalus die Zungen des Flamingo (Phoenicopterus ruber) und die Gehirne der Straufsen genofs; wenn unsere heutigen Gourmands sich den Schnepfendreck, die Trüffeln, die Champignons, die Hahnenkämme, den Caviar, die Gambarelli's u. s. w. wohlschmecken lassen; so sind diese Geniefsbarkeiten Leckereien im eigentlichen Verstande; man geniefst sie in kleinen Quantitäten, blofs in der Absicht, um den Gaumen zu kitzeln, nicht um sich zu sättigen, dagegen sind diejenigen Geniefsbarkeiten, die wir im vorigen §. angaben, nur eigentliche relative Leckereien, weil sie unter veränderten äufsern Umständen, auch blofs

in der Absicht, um sich zu nähren, genossen werden.

§. 23.

Nach demjenigen, was wir bisher sagten, ließen sich alle Genießbarkeiten, oder alle Substanzen, die der Mensch genießt, in Rücksicht auf den Zweck, den er bei ihrem Genusse berücksichtigt, eintheilen. Demnach würden alle Genießbarkeiten in folgende zwei Haupt-Classen zerfallen und unter diesen begriffen werden können.

Erste Haupt-Classe — Nahrungsmittel, oder diejenigen Substanzen, die wir bloß in der Absicht genießen, um uns zu nähren, d. h. um den Verlust des thierischen Stoffes wieder zu ersetzen. Diese Haupt-Classe zerfiele wieder in 2 Classen, nämlich in die der Speisen und die der Getränke. Bei dem Genusse ersterer ist es unsre Absicht, das Gefühl des Hungers zu stillen; bei dem Genusse letzterer, das Gefühl des Durstes zu entfernen.

Zweite Haupt-Classe — Leckereien, oder diejenigen Substanzen, die wir bloß in der Absicht genießen, um unser Geschmacksorgan zu reizen. Hieher würden auch die sogenannten Gewürze gehören, die nach der bekannten Eintheilung der Nahrungsmittel (§. 15.) die dritte Classe derselben ausmachen. Jedoch können diese nur in sofern hieher gezogen werden, als ihre Verbindung mit den übrigen Speisen und Getränken den Zweck hat, einen Reiz auf das Organ

des Geschmacks hervorzubringen, welches freilich mit den meisten Substanzen, die hieher gerechnet werden, der Fall ist. Würden sie indessen anderer Zwecke wegen zu den Speisen und Getränken gesetzt, z. B. um schädliche Nebenwirkungen derselben zu hemmen, um ihre Verdaulichkeit zu befördern, um sie länger aufzubewahren u. s. w.; so könnten sie freilich nicht mehr zu den Leckereien gezählt werden.

Wir dürfen indessen eine Absicht, die wir bei dem Genusse gewisser Substanzen, besonders gewisser Arten der Getränke berücksichtigen, hier nicht aus der Acht lassen, nämlich die, daſs wir uns durch ihren Genuſs in den Zustand der Exaltation versetzen wollen, welche in einem höhern Grade, in den Zustand der Berauschung und der Trunkenheit übergeht. Allgemein ist der Hang, sich durch den Genuſs mehrerer Substanzen, vorzüglich durch den gewisser Getränke, in diesen Zustand zu versetzen, sowol unter cultivirten als uncultivirten Nationen verbreitet, nur weichen die verschiedenen Nationen in der Art und Weise, diesen Zweck zu erreichen, sehr von einander ab. Der Morgenländer bedient sich, um diesen Zustand der Exaltation, der bald in den der Berauschung, der Trunkenheit und der völligen Sinnlosigkeit übergeht, hervorzubringen, des Opiums; die Bewohner der Südsee-Inseln trinken zur Erreichung dieser Zwecke das Awagetränk; die Araber den Aufguſs einer Art Hanfs, Häschisch genannt; die Tartaren ihren Kymisch; wir

Branntewein, Liqueure, Wein u. s. w. Bei dem Genusse dieser Substanzen und Getränke liegt die Absicht zum Grunde, sich in den Zustand der Exaltation, der Berauschung zu versetzen, nicht aber das Organ des Geschmacks zu reizen, und wenn auch mehrere der genannten Getränke zugleich diesem Organe einen Reiz erwecken, der in den meisten Fällen für angenehm gehalten wird; so ist doch nicht die Erregung desselben der Haupt-Zweck, der bei ihrem Genusse zum Grunde liegt, sondern offenbar Nebensache, und jenem Zwecke untergeordnet.

§. 24.

Wie abweichend und oft widersprechend hier die Urtheile, selbst der gebildeten Europäer, sind, die wir doch zufolge unserer, im §. 17. gemachten Bemerkung als die einzigen competenten Richter bei Entscheidung der Frage, ob diese oder jene Genieſsbarkeit einen angenehmen Eindruck auf das Organ des Geschmacks machen, gelten lassen dürfen, davon können wir uns täglich überzeugen. Sollten wir indessen nicht durch Abstraction, die nur von allgemeinen Übereinstimmungen ausgeht, und auf einzelne Ausnahmen keine Rücksicht nimmt, uns darüber vereinigen können, ob es nicht gewisse, mit Worten auszudrückende Gattungen und Modificationen der Eindrücke der genieſsbaren Substanzen auf das Organ des Geschmacks gebe, die erweckt und hervorgebracht werden müſsten, wenn anders eine Genieſsbarkeit unter die Categorie des angenehm und wohlschmecken-

den gerechnet werden sollte? Diese Frage scheint allerdings bejaht werden zu müssen, denn es giebt unleugbar gewisse, durch die schmeckbaren Substanzen dem Organ des Geschmacks erweckte Eindrücke, die im allgemeinen verabscheuet, andere dagegen, die im allgemeinen geschätzt und für angenehm gehalten werden. Wiewohl es nach unserer vorhin festgesetzten Bestimmung des Ausdrucks, Leckerei, nicht wesentlich zum Begriff desselben gehört, daſs der durch ihren Genuſs beabsichtigte Reiz angenehm sey; so nennt der Sprachgebrauch eigentlich doch nur diejenigen Genieſsbarkeiten Leckereien, die einen für die meisten Menschen angenehmen Eindruck auf ihr Geschmacksorgan machen. Wir halten es gleichwol nicht für überflüssig, noch einige Augenblicke bei Untersuchung der Frage zu verweilen, welche Eindrücke der genieſsbaren Substanzen auf das Organ des Geschmacks, in sofern sich diese durch allgemein verständliche Worte ausdrücken lassen, nach allgemeiner Vereinbarung, für angenehm gehalten werden.

§. 25.

Da jede Genieſsbarkeit, wenn sie als Leckerei genossen werden soll, einen Reiz auf das Organ des Geschmacks verursachen muſs; so ergiebt sich schon hieraus, daſs alle Substanzen, die den Geschmack hervorbringen, den wir einen „faden" nennen, schon eben deshalb keine Leckereien seyn können. Auch ist dieser Geschmack durchaus nie angenehm, eben so wenig als der bittere, der laugenhafte,

der faule, der herbe. Indessen giebt es hiebei Ausnahmen. Viele Personen lieben einen sehr geringen Grad des bittern Geschmacks, doch meistens nur dann, wenn er mit einem süſslicht-aromatischen verbunden ist, wie z. B. in manchen bittern Bieren, im Bischoff u. s. w. Selbst der faule Geschmack, in dem geringen Grade, den wir fäulicht nennen, und der eigentlich mild ammoniakalisch ist, findet seine Verehrer. Unsre Gourmand's haben zur Bezeichnung dieses Geschmacks, den sie besonders beim Wildprett zu schätzen pflegen, den Kunstausdruck „Fümet" gewählt. Ein neuer Beweis, wie oft das an sich widerliche angenehm gefunden werden kann; auch wird es nun nicht mehr auffallend seyn, wenn manche Völker einen Schritt weiter gehen, und diesen fäulichten Geschmack in einem höhern Grade beim Genusse des wirklich verfaulten Fleisches, lieben können. — Den wenigsten Personen ist auch der salzige und der saure Geschmack angenehm, indessen finden doch Substanzen, die etwas salzigt, und solche, die etwas sauer (säuerlich) schmecken, so wie auch solche, die beide Geschmacksarten in sich vereinigen, also salzigt-säuerlich sind, vielen Beifall.

Der scharfe Geschmack ist faſst allgemein unangenehm, und macht leicht, wenn er in einem zu heftigen Grade auf das Geschmacksorgan einwirket, nicht bloſs bald Überreizung, sondern wirkt auch mehrentheils desoxydirend, als eindringende Schädlichkeit. Indessen macht die Gewohnheit, daſs

manche den Genufs scharfer Substanzen nicht blofs erträglich, sondern sogar angenehm finden. Man erinnere sich nur, wie weit es manche im Genusse des Senf's, des Knoblauchs, des Pfeffers, des Meerrettigs und anderer mit einer offenbar ätzenden Schärfe versehenen Substanzen gebracht haben, und mit welchem Vergnügen sie solche in grofsen Quantitäten verzehren können. Wenn indessen der sehr scharfe Geschmack nicht zu den allgemein beliebten Geschmacksarten gehört, so mufs doch allerdings diejenige Modification des scharfen Geschmacks, die gemeiniglich durch die künstliche Vereinigung mehrerer scharfen Stoffe hervorgebracht wird, und für die unsre Leckermäuler den Ausdruck, des Pikanten, haben, allerdings zu den angenehmen Geschmacksarten gerechnet werden. Ein grofser Theil der unter uns als Leckereien bekannten Geniefsbarkeiten gefällt eben durch diesen pikanten Geschmack.

§. 26.

Die bisher genannten Arten des Geschmacks gehörten theils zu den ganz unangenehmen, widerlichen, theils zu denen, die nur wenige Personen und doch meistens wol nur als Folge der Gewöhnung angenehm finden konnten. Dagegen sind folgende Geschmacksarten fast allgemein, bis auf wenige Ausnahmen, die hiebei nicht in Anschlag kommen können, angenehm, nämlich:

1) der süfse Geschmack, der unter allen übrigen Arten des Geschmacks am

allgemeinsten, fast von allen Völkern, von jeher für vorzüglich angenehm gehalten ward. Mit welchem Enthusiasmus sprachen nicht die ältesten Dichter das Lob der Süſsigkeiten aus! Sogar den Göttern ward eine süſse Speise, Ambrosia, und ein süſser Trank, Nectar, angedichtet. Den Süſsigkeiten huldigen noch jetzt fast alle Nationen, besonders die südlichen, und unter diesen vorzüglich die Morgenländer, deren Nahrungsmittel gröſstentheils aus bloſsen Süſsigkeiten bestehn. Auch die gebildeten Europäer lieben das Süſse vorzugsweise, und, wenn nicht mehr so allgemein, wie sonst der Honig es ist, den sie für sich und als Zusatz zu andern Genieſsbarkeiten gebrauchen; so ist doch der Zucker an dessen Stelle getreten, in sofern er das Ingredienz einer sehr beträchtlichen Menge von Nahrungsmitteln geworden, und als das nothwendigste Erforderniſs zur Verfertigung der Classe von Leckereien, die unter dem Namen der Conditoreien allgemein geschäzt werden, betrachtet werden muſs.

2) Der fette Geschmack. Der Hang zum Genuſs der Fettigkeiten, der sich auf den angenehmen Eindruck gründet, den diese auf das Organ des Geschmacks machen, war ebenfalls, so wie der Hang zum Genuſs der Süſsigkeiten, seit den ältesten Zeiten allgemein verbreitet, wie dieſs viele Stellen aus den ältesten Schrift-

stellern beweisen, und er ist es noch jetzt, besonders bei den nördlichen Völkern, welche Fettigkeiten, die für uns freilich sehr ekelhaft sind, in unglaublichen Quantitäten als Leckereien verzehren können. So ergötzen sich die Grönländer an dem Genusse des Thrans, die Nordamerikanischen Wilden, an geschmolzenem Bärenfette, die Isländer an geschmolzenem Rindertalg, die Bewohner der Insel Kilda, bei Schottland, an dem thranigten Fette ihrer Gänse, mehrere Beispiele zu übergehn. Aber auch für unsere Gourmand's sind alle sehr fetten Fleischarten, alle, mit thierischen sowol, als vegetabilischen Fetten zubereitete Speisen sehr angenehme Genüsse, und nur sehr wenige Personen werden von diesem Hange zu Fettigkeiten abweichen. Gewöhnlich sind zwar nur die milden Fette geliebt und geschätzt; indessen werden doch auch die fetten Substanzen, welche durch das Feuer einen empyrheumatischen Geschmack in geringerm Grade bekommen haben, wie dies der Fall mit dem starck gebratenen Fleische und sehr vielen Arten der Backwerke ist, ebenfalls von vielen sehr hochgeschätzt. Nur den ranzicht gewordenen Fettigkeiten wird so leicht keiner, wenigstens kein gebildeter Europäer, Geschmack abgewinnen können.

3) Der aromatische Geschmack, welcher von den ätherischen Ölen, Balsa-

men und Harzen, die in unendlich verschiedenen und mannigfaltigen Mischungsverhältnissen einen Bestandtheil sehr vieler Vegetabilien und einzelner Theile derselben ausmachen, abhängt, und ein Eigenthum der unter dem Namen der eigentlichen Gewürze bekannten Substanzen ist. Der von diesen Substanzen dem Organ des Geschmacks erregte Eindruck, gehört ebenfalls zu denjenigen, die allgemein für angenehm anerkannt werden, so wie auch

4) der sogenannte geistige, weinigte Geschmack, den wir in sehr vielen Fruchtarten und den aus ihnen gewonnenen, und durch die Kunst zubereiteten Säften finden.

Aufser diesen vorzüglichsten Hauptarten des Geschmacks, von denen die zuletzt genannten fast allgemein für angenehm gehalten werden, entstehen theils aus den vielen Abweichungen jedes einzelnen bestimmten Geschmacks, in Hinsicht auf den Grad seiner Stärke, theils aus den Combinationen mehrerer Arten des Geschmacks, eine zahllose Menge von Modificationen, welche zwar die geübte Zunge eines Gourmand's zu unterscheiden vermag, die sich aber nicht weiter beschreiben lassen, weil unsere Sprache zu arm an dazu paſslichen Worten ist. In den meisten, als wahre, eigentliche Leckereien anerkannten Genieſsbarkeiten, sie mögen simple Producte

der Natur, oder Erzeugnisse der raffinirten Kunst seyn, findet sich diese Verbindung mehrerer Arten des Geschmacks in unbeschreibbarer Mannigfaltigkeit und Verschiedenheit. Indessen müssen wir hier wenigstens die Combinationen der Arten des Geschmacks nennen, die unter dem Namen des süſslicht-säuerlichen, des süſslicht-aromatischen, des weinigt-aromatischen wohl bekannt, dem Gaumen der meisten Menschen angenehm und deshalb sehr geschätzt sind.

§. 27.

Doch, wir kehren nach diesen Digressionen wieder zu dem Standpuncte zurück, von dem wir ausgingen. Wir sahen, daſs der Mensch durch die Gefühle des Hungers und des Durstes, welche die Natur als Erhaltungstriebe in ihn legte, zur Aufnahme der Nahrungsmittel instinctmäſsig angetrieben ward; daſs ihn aber nur, im Stande der Rohheit und Uncultur, diese Gefühle allein leiteten, daſs er sehr bald, indem er aus dem Stande der Rohheit in den der Cultur hinüber trat, durch den Eindruck, den die genieſsbaren Substanzen auf sein Geschmacksorgan machten, zur Auswahl der Nahrungsmittel geleitet, und im Verhältniſs seiner fortschreitenden Cultur, bei der Auswahl unter den nährenden Substanzen immer mehr, und meistens allein, durch jene Eindrücke der Genieſsbarkeiten auf das Organ des Geschmacks bestimmt wurde, so daſs das Bedürfniſs, Nahrungsmittel zu sich zu nehmen, mit dem Triebe, den Geschmackssinn auf eine

angenehme Weise zu reizen, in die allergenaueste Verbindung trat. Indessen dürfen wir bei Anführung der Ursachen, die den cultivirten Menschen zur Aufsuchung und Benutzung so mannigfaltiger Gattungen von Geniefsbarkeiten bewegten, nicht ganz die Erfahrung übersehn, die er sich von ihrer Einwirkung auf das allgemeine körperliche Befinden, sehr bald einzusammeln, Gelegenheit hatte. Er gelangte bald, bei einiger Aufmerksamkeit auf sich selbst, zu der Erfahrung, dafs diese oder jene als Nahrungsmittel genossene Substanz, seiner Natur mehr angemessen sey, einen guten oder nachtheiligen Einflufs auf seine Gesundheit und sein Wohlbefinden äufsere, und benutzte diese Erfahrung bei der Wahl seiner Nahrungsmittel. Jemehr sich indessen das Reich der Geniefsbarkeiten bei der fortschreitenden Cultur des Menschengeschlechts ausbreitete, je mehr, durch die allgemeinen Fortschritte der Cultur, auch die Liebe zur Erforschung der Eigenschaften der Naturkörper überhaupt und ihrer Einwirkungen auf den menschlichen Organismus insbesondere zunahm, jemehr sich die Heilkunde selbst, die in ihren frühern Zeiten fast blofs diätetisch war, zu bilden anfing, desto umfassender wurden jene Erfahrungen, desto dringender die Nothwendigkeit, sie zu machen.

Wir durften freilich diese Aufmerksamkeit der Menschen auf den Einflufs der genossenen Nahrungsmittel auf ihr Befinden, in sofern sie Mitursache des Strebens nach der Aufsuchung neuer Nahrungsmittel ist, und die Auswahl

unter den bekannten reguliren hilft, hier nicht übergehn, müssen jedoch bekennen, daſs die Sinnlichkeit dabei einen weit gröſsern Antheil hatte.

Man wollte bloſs den Gaumen kitzeln; man fing also an, eine Menge Natur-Körper bloſs in der Absicht zu untersuchen, ob durch sie jener Zweck erreicht werden könnte; man bot eine Menge Künste auf, um die genieſsbaren Substanzen durch die mannigfaltigsten und künstlichsten Zubereitungen zu verändern, vorgeblich zu verbessern und zu veredeln, in der Absicht, um sie dadurch dem Gaumen noch angenehmer zu machen, ohne übrigens, bei allen diesen Anstrengungen, es mit der Frage, ob auch diese, dem Gaumen angenehmen Genieſsbarkeiten der Gesundheit angemessen wären, so genau zu nehmen, und ohne sich darum zu bekümmern, ob die Vervielfachung jener Gaumenreize nicht etwa, wie dies leider! nur zu häufig der Fall ist, die Gesundheit untergrübe und ein ganzes Heer von Krankheiten herbeiführte. So muſste die warnende Stimme der Vernunft vor dem lockenden Rufe der Sinnlichkeit verstummen!

§. 28.

Bedenken wir, wie laut bei allen Völkern, sobald sie nur die Gränzen der völligen Uncultur verlassen hatten, die Stimme der Natur für den sinnlichen Lebensgenuſs überhaupt ruft; erwägen wir, wie reichlich, in welcher Fülle und Güte die Natur selbst, besonders in jenen glücklichen Climaten, wo die

Cultur des Menschengeschlechts begann, die Körper producirte, welche durch ihren Wohlgeschmack zum Genuſs einladen; werfen wir einen Blick auf die mit raschen Schritten fortschreitende Cultur des Menschengeschlechts und auf die Folgen, welche hieraus für die Erfindung und Erweiterung der Künste und Wissenschaften, für die Verbindung aller Nationen des Erdballs durch das Band der Schiffahrt und der Handlung entstanden, indem dadurch die als Genieſsbarkeiten zu benutzenden Naturproducte, auch der fernsten Länder, nicht bloſs allgemeiner verbreitet, sondern auch zweckmäſsiger benutzt wurden; überlegen wir endlich, wie jede Nation durch ihre individuellen Verhältnisse, und durch tausend andere Nebenumstände zur Wahl eigenthümlicher Genieſsbarketien geleitet wird: so werden wir weniger über jene zahllose Menge von Substanzen erstaunen, die von jeher, und noch jetzt, von cultivirten und weniger cultivirten Völkern, theils ohne Zubereitung, theils nach vorhergegangener Zubereitung, in der Absicht angewandt worden sind, um den Menschen zu nähren und um sein Geschmacksorgan zu reizen.

Man fing schon frühe an, Verzeichnisse der Genieſsbarkeiten zu entwerfen, sie nach ihren bemerkten Eigenschaften zu classificiren, über ihre Wirkungen auf den menschlichen Organismus nachzudenken, nach gesammelten eigenen und fremden Erfahrungen zu bestimmen, welches die Folge des Genusses dieser oder jener Substanz sey, und in wiefern dadurch

durch sowol die Gesundheit erhalten, als der kranke Zustand verbessert und entfernt werden könne, und über die Art und Weise selbst Betrachtungen anzustellen, wie durch den Genuſs der Nahrungsmittel der groſse Zweck der Natur, die Reproduction, erreicht würde.

Ohne indessen für jetzt den Gang, den die Untersuchungen über die Nahrungsmittel der Menschen, von Anbeginn der Cultur, bis auf unsere Zeiten nehmen, weiter zu verfolgen und näher zu beleuchten, indem wir diese Untersuchungen, in der Hoffnung, dadurch eine nicht unbeträchtliche Lücke in der Literatur auszufüllen, in der Folge unternehmen werden; so sey es uns hier nur gestattet, unsere Leser vorläufig schon mit dem allgemeinen Resultat bekannt zu machen, das sich aus diesen Untersuchungen ergiebt. Wir bemerken demnach, daſs freilich die berühmtesten Männer jedes Zeitalters sehr schätzbare Beiträge zur Kenntniſs der Nahrungsmittel und Leckereien lieferten, daſs indessen auf diese groſse und wichtige Classe von Körpern, bei weitem nicht die Aufmerksamkeit verwandt worden ist, die sie so sehr verdienen. Der Grund der merklichen Einseitigkeit und der Flüchtigkeit, die man sich bei der Bearbeitung dieses, für die Menschheit so wichtigen Gegenstandes, zu Schulden kommen lieſs, liegt besonders wol darin, daſs man die Betrachtung der Nahrungsmittel in Doctrinen brachte, zu denen sie eigentlich nicht gehören, in denen man sie also nicht mit der ihnen gebührenden Ausführlichkeit und Vielseitigkeit betrachten konnte.

So wurden die Nahrungsmittel von jeher in der Diätetik betrachtet, und da diese Doctrin die Art und Weise lehrt, wie die auf den Menschen einwirkenden Einflüsse bestimmt, und geleitet werden müssen, so muſs allerdings die Untersuchung der Nahrungsmittel, als einer der bedeutendsten Classe dieser Einflüsse, ein Hauptgegenstand der genannten Doctrin seyn. Indessen kann bei dem Umfange und der Wichtigkeit der übrigen, mit eben dem Rechte zu dieser Doctrin gehörenden Gegenstände unmöglich alles, was zur Kenntniſs der Nahrungsmittel und Leckereien gehört, angeführt, und mit der gehörigen Ausführlichkeit abgehandelt werden, und im Grunde scheint eine vollständige Abhandlung dieser Gegenstände auch nicht eigentlich ins Gebiet der Diätetik zu gehören; nur das Resultat, das sich aus der speciellen Untersuchung der einzelnen Nahrungsmittel und Leckereien ergiebt, in sofern dadurch das Verhalten der Menschen in Hinsicht dieser Einflüsse zu bestimmen wäre, würde eigentlich Gegenstand dieser Doctrin seyn können.

Mit noch wenigerem Rechte gehört die Untersuchung der Nahrungsmittel und Leckereien in die Heilmittellehre, oder die Materia medica, obgleich in manchen schätzbaren und classischen Hand- und Lehrbüchern dieser Doctrin, z. B. dem *Spielmannschen*, dem *Cullenschen* u. a. dem Kapitel von den nährenden Stoffen, de nutrientibus, eine unverhältniſsmäſsig groſse Stelle eingeräumt ist. Die Nahrungsmittel gehören

an sich eben so gut, wie die übrigen sogenannten nicht natürlichen Dinge, zu den äufsern Einflüssen, die zur Erhaltung des Lebens und der Gesundheit unumgänglich nothwendig sind, und müssen deshalb von der Heilmittellehre, als der Lehre von der Natur und Wirksamkeit derjenigen Thätigkeiten, welche bei zweckmäfsiger Anwendung gewisse krankhaften Zustände des Organismus zu heben, und die Gesundheit wieder herzustellen vermögen *), ausgeschlossen bleiben. Nur in sofern sie durch eine zweckmäfsige Anwendung im Stande sind, gewisse Krankheiten zu heilen, und in sofern sie deshalb von dem technischen Arzte angewendet werden, können sie auch in der Heilmittellehre betrachtet werden, oder vielmehr, die Heilmittellehre entlehnt aus dem Vorrath unserer Kenntnisse von den Nahrungsmitteln diejenigen, die sich auf den Zweck, Heilung gewisser Krankheiten zu bewirken, beziehn, und sich auf diesen anwenden lassen. Auch dürfen diejenigen Substanzen von der Heilmittellehre nicht ausgeschlossen bleiben, die zwar gewöhnlich als Nahrungsmittel und Leckereien angewandt werden, die aber doch auch, vermöge besonderer Eigenschaften, die sie besitzen, und die sich nicht unter die Categorie der nährenden bringen lassen, sowol äufserlich als innerlich, als Heilmittel angewandt werden. Hieher gehören viele der, als Gewürze oder Zusätze zu den Speisen und Ge-

*) Burdach's Arzneimittellehre. I. S. 21.

tränken bekannten Substanzen. So darf z. B. der Zimmt, dessen bekannter Gebrauch als wohlschmeckender Zusatz zu vielen Nahrungsmitteln, ihm mit Recht eine Stelle in einer Abhandlung über die Nahrungsmittel verschafft, als wirkliches, durch Erfahrung erprobtes Heilmittel gegen manche Krankheitsformen, in der Heilmittellehre nicht übergangen werden. Wie unzweckmäſsig aber, wenn eine Heilmittellehre sich über alle, als Nahrungsmittel gebräuchlichen Körper ausbreitet!

Wenn die Naturlehre des menschlichen Organismus, oder die Physiologie, das Reproductionsgeschäft, und alle, mit demselben in Verbindung stehenden Functionen betrachtet, so darf allerdings die Untersuchung über die Wirkungsart der Nahrungsmittel überhaupt, und der einzelnen Classen derselben insbesondere nicht übergangen werden, und, obgleich diese Untersuchung nur das Resultat einer gründlichen Kenntniſs der einzelnen Nahrungsmittel selbst seyn kann, so gehört doch diese durchaus nicht in diese Doctrin, sondern muſs, als bekannt, vorausgesetzt werden.

Wenn ferner derjenige Theil der allgemeinen Nosologie, der sich mit Untersuchung der Ursachen der Krankheiten beschäftigt, und deshalb mit dem Namen, Aetiologie, bezeichnet wird, die Einwirkung der äuſsern Einflüsse auf den menschlichen Organismus, welche als Schädlichkeiten das Normalverhältniſs desselben stören, betrachtet, so darf freilich die Untetsuchung der Nahrungs-

mittel, in sofern sie sowol durch die Quantität ihres Genusses, als auch durch ihre Qualität und durch die mannigfaltigen, ihren Genuſs begleitenden äuſsern Umstände, als Schädlichkeiten wirken und jenes Normalverhältniſs stören können, in dieser Doctrin nicht übergangen werden; nur lassen sich hier bloſs allgemeine Resultate anführen, und das Specielle muſs auch hier ausgeschlossen bleiben.

Eine Anweisung, wie die schädlichen Eigenschaften der Nahrungsmittel, in sofern sie zufällig, oder geflissentlich verfälscht und verdorben sind, erkannt, und wie durch allgemeine Vorkehrungen diese Verderbnisse und Verfälschungen gehindert werden können, ist ein Hauptgegenstand der medicinischen Polizeywissenschaft, welche der Inbegriff aller Grundsätze ist, nach welchen die Polizey, oder die Ordnung in einem Staate, so verwaltet werden muſs, daſs dadurch ihr Endzweck, die Beförderung und Erhaltung des allgemeinen Wohls, erreicht werden kann. Die Nahrungsmittel können demnach in dieser Doctrin nur von Einer Seite betrachtet werden, und die übrigen wichtigen Ansichten, die in einer Abhandlung über die Nahrungsmittel nicht fehlen dürfen, müssen ebenfalls auch hier wegfallen.

Jede der genannten Doctrinen, betrachtet also die Nahrungsmittel nur aus einem Gesichtspuncte. Es ergiebt sich demnach hieraus, daſs eine vollständige Abhandlung über die Nahrungsmittel, als eine ganz für sich be-

stehende Doctrin angesehn, und als solche abgehandelt werden müsse, indem jede der genannten Doctrinen nur diejenigen Sätze aus der allgemeinen Kenntnifs der Nahrungsmittel aushebt, welche für ihren Zweck brauchbar sind, und also der ganze Umfang der Kenntnisse über die Nahrungsmittel selbst, vom Gebiete jeder der genannten Doctrinen ausgeschlossen bleiben mufs.

§. 29.

Die nachfolgende Literatur der über die Nahrungsmittel herausgekommenen allgemeinen und besondern Werke, wird uns mit mehrern Schriften bekannt machen, deren Verfasser die Nahrungsmittel in einer eigenen Doctrin, die bald Materia alimentaria, bald Bromatologie genannt wurde, abgehandelt haben; wir werden aber bei näherer Bekanntschaft mit diesen Schriften zu dem Bekenntnifs gebracht, dafs die meisten derselben, diese so wichtige Lehre, weder mit der Ausführlichkeit, noch nach den mannigfaltigen Ansichten, welche die Wichtigkeit des Gegenstandes erfordert, behandelten. Dieses, sich aus der Kenntnifs der Schriften über die Nahrungsmittel ergebende Resultat, so wie die Überzeugung von der Wichtigkeit einer gründlichen Kenntnifs der Nahrungsmittel für jeden, der auf wissenschaftliche Bildung Anspruch macht, hat die Herausgabe der literarischen Arbeit veranlafst, die wir dem gebildeten und an literarischer Bildung überhaupt Geschmack findenden Publicum, insbesondere dem ärztlichen, hiemit vorlegen, und mit

diesem Plane den Leser genauer bekannt zu machen, der Zweck dieser Einleitung ist. Bei dieser Darstellung sprechen wir zugleich unsere Überzeugung aus, sowol über die Gegenstände, die wir, als zur vollständigen Kenntniſs der Nahrungsmittel gehörig, annehmen, als auch über die Methode, nach welcher diese wichtige Doctrin behandelt werden müsse, wenn anders der Nutzen aus dieser Bearbeitung hervorgehen soll, auf den wir unsere Leser, nach der Darstellung des Plans, den wir befolgten, aufmerksam machen werden.

§. 30.

Ich habe zur Bezeichnung der Summe von empirischen Erfahrungen und den aus diesen für den praktischen Zweck abgeleiteten Sätzen, welche, zusammengenommen, zur vollständigen Kenntniſs der menschlichen Nahrungsmittel gehören, den Ausdruck: Nahrungsmittel-Kunde, statt Nahrungsmittel-Lehre gewählt, weil ich durch diesen Ausdruck den Umfang dieser Kenntnisse am besten anzudeuten glaubte (indem, zu Folge des Sprachgebrauchs, das Wort „Kunde“ umfassender ist, als das Wort „Lehre“ — welches letztere sich mehr auf die practische Anwendung zu beziehn scheint). Meine Absicht geht hier aber auf die möglichste Vollständigkeit, und nicht bloſs auf die Anwendung der Kenntnisse von den Nahrungsmitteln zum practischen Zwecke. Wir umfassen also unter dem Namen „Nahrungsmittel-Kunde“ die geordnete Aneinanderrei-

hung der empirischen Kenntnisse von der Beschaffenheit und den Eigenschaften der als menschliche Nahrungsmittel angewandten Substanzen, sowol an sich, oder objectivisch, als auch insbesondere nach ihrem Verhältnisse, zu ihrem Subjecte, dem Menschen, subjectivisch betrachtet. Es zerfällt demnach die gesammte Nahrungsmittelkunde in zwei Haupttheile: in den objectiven, den wir die historische Nahrungsmittelkunde, und den subjectiven, den wir die angewandte Nahrungsmittelkunde nennen. Unter diesen beiden Haupttheilen hoffen wir unser ganzes Wissen von den Nahrungsmitteln der Menschen, nach allen Rücksichten betrachtet, bringen zu können, wie sich diefs aus der weitern Darstellung des Inhalts derselben ergeben wird.

§. 31.

Der Name, historische Nahrungsmittelkunde, womit wir den objectiven Theil unserer Doctrin bezeichnen, ist deshalb von uns gewählt, weil wir in diesem Theile dasjenige nur erzählen werden, was uns sowol eigene, als fremde Erfahrung aller Zeiten von den menschlichen Nahrungsmitteln, an sich betrachtet, gelehrt hat. Dieser Theil, die historische Nahrungsmittelkunde, zerfällt in den allgemeinen, und besondern, wovon sich jener, der allgemeine, mit Betrachtung derjenigen Substanzen, die wir Nahrungsmittel nennen, überhaupt beschäftigt, dieser aber, alle als menschliche Nahrungsmittel bekannte

Substanzen einzeln aufzählt, und, was zu ihrer Kunde gehört, angiebt.

Die Überzeugung, dafs allgemeine Resultate überhaupt nur aus der speciellen Betrachtung der einzelnen Gegenstände hervorgehn, dafs wir mithin nur dann über ein Ganzes richtig und mit Sicherheit urtheilen können, wenn wir das Einzelne genau kennen, hat mich bewogen, den besondern Theil der historischen Nahrungsmittel-Kunde dem allgemeinen vorauszuschicken. Erst dann also, wenn wir die Körper, welche als Nahrungsmittel angewandt werden, einzeln kennen gelernt haben, läfst sich, durch Zusammenstellung und Vergleichung der gemachten einzelnen Erfahrungen, dasjenige festsetzen, was zur allgemeinen Kenntnifs der Nahrungsmittel überhaupt gehört.

Um indessen über den Gegenstand unserer Untersuchungen einig zu seyn; so habe ich dasjenige, was ich unter dem Namen, Nahrungsmittel, verstehe, bereits als vorläufige Betrachtung in dieser Einleitung, vorausgeschickt, und gleichsam anticipirt, verspare indessen die weitere Auseinandersetzung und Beleuchtung mehrerer hier blofs angedeuteter Ideen für die Folge, wenn wir erst die Körper, welche als Nahrungsmittel der Menschen bekannt sind, werden einzeln kennen gelernt haben.

§. 32.

Der specielle Theil der historischen Nahrungsmittel-Kunde enthält eine möglichst

vollständige Enumeration und Betrachtung aller Genieſsbarkeiten, d. h. derjenigen Substanzen, die der Mensch in allen Climaten und Zeiten genossen hat, und noch genieſst, sey es nun allein in der Absicht, um sich zu nähren, durch eigentliche Nahrungsmittel, oder allein, um das Organ des Geschmacks zu reizen, durch Leckereien, oder aus beiden Absichten zugleich.

Demnach betrachtet also die specielle historische Nahrungsmittel-Kunde:

1) die natürlichen Körper, welche entweder roh, so wie sie die Natur producirt, oder nach vorhergegangener mehr oder weniger künstlichen Vor- und Zubereitung, in jenen Absichten genossen werden;

2) die aus diesen natürlichen Körpern, durch die Anwendung gewisser Künste verfertigten Zubereitungen und Zusammensetzungen selbst, sowol in fester, als in flüssiger Form.

§. 33.

Der Zweck dieser historischen Kenntnisse der einzelnen Nahrungsmittel ist: aus diesen einzelnen Facten allgemeine Schlüsse und Resultate über die Natur und Eigenschaften der Nahrungsmittel selbst zu ziehn, welche als die Basis des zweiten Haupttheils unserer Doctrin, der subjectiven oder angewandten Nahrungsmittel-Kunde angesehen werden müssen. Es ergiebt sich daher

aus diesem beabsichtigten Zwecke zugleich die Nothwendigkeit, mit jener Betrachtung der einzelnen Nahrungsmittel, die möglichste Vollständigkeit zu vereinigen, weil die Sicherheit und Gründlichkeit der allgemeinen Resultate, mit dem Umfange und dem Gehalte der einzelnen Facten, in gradem Verhältnisse steht. Wir haben daher in der Enumeration der Genieſsbarkeiten nicht bloſs diejenigen bekannten und gewöhnlichen Naturkörper aufgenommen, die man sowol unzubereitet, als nach vorhergehender Zubereitung, sowie auch die gewöhnlichen künstlich zusammengesetzten Genieſsbarkeiten, die man theils als eigentliche Nahrungsmittel, theils als Leckereien genieſst, sondern wir haben in Hinsicht auf jene uns nöthig scheinende Vollständigkeit auch folgende Genieſsbarkeiten nicht übergangen, nämlich:

1) diejenigen, welche man nur in besondern individuellen Lagen, z. B. aus Noth, genieſst;

2) diejenigen, welche von auswärtigen Nationen genossen werden; so wie endlich

3) auch diejenigen, welche bei der Vorwelt gebräuchlich waren.

§. 34.

Wir bezeichneten durch das eben Gesagte den Umfang der Gegenstände, die wir in der Enumeration der Genieſsbarkeiten aufzunehmen für nöthig halten, und müssen nun noch einen Blick auf dasjenige werfen, was

zur Kenntniſs jeder einzelnen Genieſsbarkeit gehört, wenn sie anders die zu dem angegebenen Zweck nöthige Vollständigkeit besitzen soll. Als Gegenstände der speciellen historischen Nahrungsmittel - Kunde nannten wir:

I. die Naturkörper selbst, welche entweder roh, oder mehr oder weniger vor- und zubereitet als eigentliche Nahrungsmittel oder Leckereien von den Menschen angewandt werden. Diese machen eigentlich das Materiale der aus ihnen durch Kunst zubereiteten und zusammengesetzten Speisen und Getränke aus, und verhalten sich also zur Nahrungsmittel - Kunde eben so, wie die rohen Arzeneikörper zur Heilmittellehre oder Materia medica.

Zur genauen und gründlichen Kenntniſs dieser Naturkörper gehören folgende Puncte, als diese Kenntniſs selbst constituirend:

1) Kenntniſs der Namen, die man ihnen gegeben hat. Diese ist durchaus nöthig, theils, um mögliche Verwechselungen zu verhüten, theils, um die in ausländischen Sprachen geschriebenen Schriften zu verstehn.

2) Genaue Angabe der Stelle im Natursystem, die sie einnehmen.

3) Natürliche Geschichte derselben. Eine vollständige Naturgeschichte von jedem Naturkörper, der als Nahrungsmittel oder

Leckerei angewandt worden, zu liefern, liegt freilich durchaus ausser unserm Plan; jedoch dürfte dasjenige zur natürlichen Geschichte dieser Körper gehörige nicht übergangen werden, was einen Einfluſs auf ihre Eigenschaften, Wirkungen und ihre Benutzungsart, als Genieſsbarkeit, hat.

4) Physiographische Beschreibung der Theile eines Naturkörpers, der als Genieſsbarkeit benutzt wird. Diese ist um so weniger zu übergehn, da dieser, für unsre specielle Absicht so wichtige Punct in den Lehrbüchern der Naturgeschichte gewöhnlich ganz mit Stillschweigen übergangen, oder doch nicht genug herausgehoben wird.

5) Chemische Analyse dieser Körper. Ein Blick auf die Entdeckungen, die hierin seit der glücklichen Reform des Studiums der Chemie — eine der schönsten literarischen Früchte des verflossenen 18ten Jahrhunderts — von einem *Proust*, *Vauquelin*, *Fourcroy*, *Deyeux*, *Hermbstädt*, *Einhoff* u. v. a. gemacht worden, und auf die Resultate, die hieraus hervorgingen, beweist unwidersprechlich, wie nöthig eine genaue chemische Prüfung der als Nahrungsmittel gebräuchlichen Substanzen, zur gründlichen Kenntniſs derselben und ihrer Wirkungen auf den menschlichen Organismus sey, und berechtigt uns zugleich zu dem Wunsche, daſs doch mehrere Schritte auf dieser, im

Ganzen doch nur wenig betretenen Bahn, geschehn möchten!

6) Die Kennzeichen der Güte dieser Körper und ihrer Verfälschungsarten, vorzüglich in Hinsicht auf die Vorkehrungen, welche von der allgemeinen Gesundheitspolizey zu treffen sind, um gute und gesunde Nahrungsmittel zu erhalten.

7) Die Angabe der Vor- und Zubereitung dieser Körper zum Genuſs. Abgerechnet, daſs dies nothwendig zur Vollständigkeit der Kenntniſs dieser Körper gehört; so darf auch schon deshalb die Vor- und Zubereitung derselben zum Genuſs nicht übergangen werden, weil diese einen unverkennbaren Einfluſs auf die Eigenschaften und Wirkungen derselben haben, indem mancher Körper, durch die Veränderung, die man mit ihm vornimmt, um ihn zum Genuſs vor- und zuzubereiten, oft aufhört, der vorige zu seyn und ganz andere Eigenschaften annimmt.

8) Die Betrachtung dieser Körper, in ökonomischer Hinsicht, darf ebenfalls nicht ganz übergangen werden. In sofern die Ökonomie nur die Mittel lehrt, wodurch die zur Ernährung des Menschen dienenden Körper mit Vortheil gewonnen werden; so würde freilich diese Ansicht nur sehr entfernt zur Nahrungsmittel-Kunde gehören. Da indessen die Cultur dieser Körper und die Conservationsmethoden derselben einen nicht zu läugnenden und

wichtigen Einflufs auf ihre Eigenschaften haben, so mufs deswegen dasjenige, was die Ökonomie in dieser Hinsicht zu beobachten lehrt, kürzlich mit angeführt werden.

9) Die Angabe dessen, was wir aus eigener und fremder Erfahrung von den absoluten Eigenschaften und Wirkungen dieser Körper wissen. Endlich darf,

10) die Geschichte dieser Körper selbst nicht ganz übergangen werden. — Was veranlafste zuerst die Benutzung dieses oder jenes Körpers als Nahrungsmittel, oder Leckerei? welchen Fortgang nahm diese Benutzung unter dieser oder jener Nation? wie und warum wurde sie abgeändert? — Die Beantwortung dieser und ähnlicher Fragen ist sowol zur vollständigen Kenntnifs der einzelnen Nahrungsmittel selbst durchaus nöthig, und gewährt zugleich interessante Blicke auf das Gemälde der allgemeinen Cultur des Menschengeschlechts.

II. Die aus diesen Naturkörpern durch Anwendung gewisser Künste verfertigten Zubereitungen und Zusammensetzungen selbst. Die Kenntnifs dieser verhält sich gewissermafsen zur Nahrungsmittel-Kunde, wie die Pharmacie zur Materia medica, und mufs ebenfalls mit zweckmäfsiger Vollständigkeit erwogen werden. Doch werden wir hier nur die allgemeinen Gattungen der Zubereitungen, nicht aber jede einzelne berücksichtigen. So z. B. gehört der Artikel: Suppe, in unsern Plan,

nicht aber jedes einzelne Suppenrecept. Dies zur Vermeidung möglicher Mifsverständnisse. Mithin sind ebenfalls folgende Puncte hiebei nicht zu übersehn:

1) ihre verschiedenen Namen.

2) das technische der Zubereitung und Zusammensetzung selbst; jedoch mufs dieses, um unnütze Weitläuftigkeit zu vermeiden, nur kurz und nur in sofern es einen Einflufs auf die Eigenschaften und Wirkungen des Products selbst hat, angegeben werden.

3) das Nöthigste von der Geschichte der Zubereitung.

§. 35.

Dies sind die Puncte, deren Betrachtung wir zur genauen Kenntnifs der einzelnen, als Nahrungsmittel und Leckereien benutzten Substanzen erforderlich hielten, und die wir daher bei der Ausarbeitung dieses Theils unsers Werkes immer vor Augen gehabt haben. Was die Form der Bearbeitung dieses Theils anlangt, so haben wir die alphabetische gewählt, und dadurch die Betrachtung der einzelnen Nahrungsmittel und Leckereien, nach gewissen Classen, so wie sie in mehrern Schriften über die Materia alimentaria vorkommt, vermieden, indem eine Classification dieser Körper nur das Resultat der Kenntnifs der einzelnen und der Vergleichung derselben in Ansehung ihrer Bestandtheile, Eigenschaften und Wirkungen auf den menschlichen Organismus seyn kann, und überhaupt sehr vielen Schwierigkeiten unter-

wor-

worfen ist, die ihren Grund in den schwankenden Eintheilungsgründen haben. Aufserdem gewährt die Darstellung der einzelnen Nahrungsmittel und Leckereien nach alphabetischer Ordnung den grofsen Vortheil der erleichterten Auffindung derselben. Wir haben, bei den rohen Naturkörpern, die lateinische Benennung, meistens nach dem *Linnaeischen* System, und, wo dieses nicht hinreichte, nach den neuern, jedesmal zu nennenden naturhistorischen Systemen, zum Grunde gelegt; indessen haben wir die deutschen Benennungen ebenfalls beibehalten, und von diesen auf jene verwiesen.

§. 36.

Kennen wir nun historisch alle einzelnen rohen, so wie die aus diesen zubereiteten und zusammengesetzten Körper, die wir als Nahrungsmittel, oder Leckereien benutzen; so können wir erst mit Sicherheit unsern Blick vom Einzelnen auf das Ganze erheben und allgemeine Betrachtungen über diese Körper überhaupt anstellen, welche wir, unter der Benennung der allgemeinen historischen Nahrungsmittel-Kunde, begreifen. Als einzelne Gegenstände dieses Theils unsers Werkes nennen wir die Untersuchungen und Betrachtungen:

1) über den Begriff: Nahrungsmittel, ihren allgemeinen Character und ihren Unterschied von den Arzeneimitteln, von denen wir mehreres schon jetzt anticipirt haben.

2) über die einzelnen Bestandtheile der Nahrungsmittel und die nährenden Stoffe.

BAYERISCHE STAATS-BIBLIOTHEK MUENCHEN

3) über die verschiedenen Classifications-Methoden der Nahrungsmittel und die einzelnen, nach verschiedenen Eintheilungsgründen festgesetzten, Classen und Ordnungen derselben.

4) über die Zubereitung der Nahrungsmittel überhaupt. Hieher gehören die allgemeinen Betrachtungen sowol der äuſsern, bei der Zubereitung der Nahrungsmittel nöthigen Dinge, als der Feuermaterialien, der Gefäſse und Geschirre u. s. w., als auch derjenigen Operationen selbst, durch welche die Körper zum Genuſs vor- und zubereitet werden.

§. 37.

Alles dies eben angegebene gehört zur objectiven Kenntniſs der Nahrungsmittel und Leckereien; die besondere Anwendung dieser Kenntnisse auf den Menschen selbst macht den subjectiven, oder wie wir ihn nennen, den angewandten Theil der Nahrungsmittel-Kunde aus. Wir werden in diesem Theile folgende Gegenstände einer genauern Untersuchung unterwerfen:

1) Die Wirkungen und den Einfluſs der Nahrungsmittel und der Leckereien auf den menschlichen Organismus im allgemeinen, in sofern diese Körper sowol zur Erhaltung des Lebens und der Gesundheit, als auch zur Erzeugung der Krankheiten beitragen.

BAYERISCHE STAATS BIBLIOTHEK MUENCHEN

2) Die Wirkungen der Nahrungsmittel und Leckereien auf den menschlichen Organismus insbesondere, oder unter gewissen Umständen, Verhältnissen und Rücksichten. Demnach betrachten wir die Einwirkung des Genusses der Nahrungsmittel und Leckereien auf den gesunden und kranken Zustand der Menschen, erwägen, wie durch regelmäſsige Anwendung dieser Substanzen der kranke Zustand des menschlichen Organismus umgeändert werden könne; untersuchen den Einfluſs der Nahrungsmittel auf die Seele des Menschen, würdigen sie als Mittel zum Lebensgenuſs, und zeigen endlich ihren Einfluſs auf ganze Nationen, sowol in Ansehung der Ausbildung des National-Characters, als auch in Hinsicht der durch sie erzeugten Krankheiten, der endemischen sowol, als der epidemischen.

§. 38.

Aus diesen, in objectiver sowol, als subjectiver Hinsicht angestellten Untersuchungen, lassen sich dann erst practische Resultate ziehn und die Regeln festsetzen, nach denen das Verhalten der Menschen in Rücksicht auf den Genuſs der Nahrungsmittel und Leckereien einzurichten ist. Diese Resultate und Regeln beziehn sich sowol auf die Bezweckung des Privatwohls, als auch auf die medicinische Gesetzgebung oder Medicinal-Policei.

§. 39.

Diese allgemeine Skizze der Gegenstände, die zur vollständigen Kenntniſs der menschli-

chen Nahrungsmittel gehören, mag hinreichen, um unsere Leser vorläufig mit dem Gange, den diese Untersuchungen nehmen werden, bekannt zu machen, und mit dem, was sie hier zu erwarten haben. Weit entfernt, auf mögliche Vollständigkeit Anspruch zu machen, hoffe ich von der Billigkeit und Humanität meiner Leser, daſs sie diese Untersuchungen nur als das, was sie sind, als einen Versuch, beurtheilen werden, wie der ganze Umfang der Nahrungsmittel-Kunde, nach allen Ansichten, zu bearbeiten sey. Daſs von mir indessen gerade der angezeigte Gang der Untersuchungen gewählt worden ist, und daſs ich von der gewöhnlichen Methode, nach der bisher die Summe unserer Kenntnisse von den Nahrungsmitteln dargestellt worden, abgewichen bin, geschah theils aus der empirischen Ansicht dieses Gegenstandes des menschlichen Wissens, theils aus der individuellen Überzeugung, daſs auf diese Weise hierin am ersten mögliche Vollständigkeit erreicht werden könnte. Ich betrachte die Doctrin, die ich Nahrungsmittel-Kunde nenne, als eine systematische Aneinanderreihung empirischer Sätze, die deshalb also schon nicht zu der Würde einer Wissenschaft erhoben werden kann. Aus diesem Grunde glaubte ich am zweckmäſsigsten zu verfahren, wenn ich von den Erfahrungen, die von einzelnen, als Nahrungsmittel und Leckereien benutzten, Körpern vorhanden sind, ausginge, diese dann mit einander vergliche, und so zur Betrachtung der allgemeinen Resultate fortschritte, die sich sowol objectiv auf die Nahrungsmittel, als subjectiv auf den Menschen, der sie genieſst, beziehn, woraus

sich denn erst die Bestimmung ergiebt, wie das Verhalten der Menschen in Rücksicht dieser mit seinem Leben und seinem Wohl in unzertrennlicher Verbindung stehenden Einflüsse zu reguliren sey.

§. 40.

Aus der bisherigen Angabe dessen, was zur genauen Kunde der als Nahrungsmittel und Leckereien benutzten Substanzen gehört, ergiebt sich, wie viele naturhistorische, chemische, ökonomische, technologische, physiologische und pathologische Kenntnisse zu diesem speciellen Zwecke, zur vollständigen Kenntniſs der Nahrungsmittel angewandt und benutzt werden müssen. Wir können daher die Schriften, welche jene Wissenschaften lehren, als eben so viele allgemeine entfernte Quellen betrachten, aus deren Studium die Kenntnisse, welche die Nahrungsmittel-Kunde ausmachen, geschöpft werden müssen. Auſser den Lehr- und Handbüchern genannter Wissenschaften, gehören noch folgende Classen von Schriften zu den allgemeinen Quellen, woraus die einzelnen Kenntnisse von den Nahrungsmitteln geschöpft werden, indem sie bald mehr oder weniger wichtige Nachrichten und Bemerkungen über mehrere oder einzelne, als Nahrungsmittel und Leckereien benutzte Körper und ihren Einfluſs auf den Menschen enthalten, nämlich:

1) die Faunen und Floren verschiedener Länder und Gegenden. Da

diese nur die Thiere und Vegetabilien, welche einem bestimmten Lande eigen sind, betrachten, so gehn sie um so mehr ins specielle, als die allgemeinen zoologischen und botanischen Werke. Wie viele zu unserm Zwecke brauchbare und wichtige Notizen enthalten, z. B. nicht, die Flora Cochinchinensis des *Loureiro*, die *von Humboldt. Bonplandschen* Plantes equinoxiales, die Neu-Holländische Flora des *Labillardière* u. a. mehr.

2) Die Reisebeschreibungen, besonders die Beschreibungen derjenigen Reisen die vorzüglich in naturhistorischer und ökonomischer Hinsicht unternommen wurden. Wer nur einige Belesenheit in diesen Schriften hat, wird wissen, wie viele schätzbare Nachrichten über die Ernährungsweise mehrerer Nationen, über die Substanzen, die von ihnen als Nahrungsmittel und Leckereien genossen werden, über die Art, wie sie solche zum Genuſs vor- und zubereiten u. s. w. in ihnen zerstreuet sind. Nur müssen wir diese Nachrichten eines critischen Blickes würdigen, indem theils Unwissenheit, besonders in den Naturwissenschaften, theils der Hang, etwas unerhörtes und seltsames zu erzählen, manche Reisenden dazu verleitete, bald offenbare Unwahrheiten zu behaupten, bald das wahre gänzlich zu entstellen und mit Mährchen zu vermengen. Grund genug daher für uns, die Nachrichten der Reisenden sorg-

fältig zu prüfen, sie unter einander zu vergleichen, und dabei besonders auch die Person der Reisenden selbst zu berücksichtigen, indem wir bedenken müssen, daſs es nicht gleich sei, ob ein *Linné*, ein *Thunberg*, ein *Forster*, ein *Pallas*, ein *Humboldt*, ein *Linck*, oder ein *Tappen*, ein *Saar*, ein *Langhans*, u. s. w. uns etwas erzählen.

3) Die medicinischen, naturhistorischen und ökonomischen Topographien enthalten nicht minder manche treffliche Nachrichten über unsern Gegenstand, die, weil diese Schriften eben so ins specielle gehn, vergeblich in andern gesucht werden. Wir lernen aus diesen Schriften die eigenthümlichen Nahrungsmittel dieser oder jener Gegend kennen, so wie den Einfluſs, den sie auf den Character, die Sitten, die Gesundheit, die Bildung der epidemischen und endemischen Krankheiten äuſsern.

§. 41.

Dies sind die allgemeinen Quellen, auſser den Beobachtungen, die sich jeder selbst über die Wirkung der Nahrungsmittel, aus eigener Erfahrung, abstrahiren kann. Die sorgfältige und kritische Benutzung dieser Beobachtungen ist hier, wie in den mehrsten Fällen, die beste Lehrerinn. Mehrere sehr achtungswürdige Schriftsteller haben diese Erfahrungskenntnisse gesammelt, in gewisse Systeme geordnet und

mit ihren eigenen Beobachtungen und Erfahrungen bereichert. So entstanden die vielen Schriften über die Nahrungsmittel der Menschen, sowol die, welche alle umfassen, als auch die, welche nur einzelne Classen derselben und einzelne Nahrungsmittel und Leckereien untersuchen. Ich habe soviel wie möglich, aufser demjenigen, was ich selbst über unsern Gegenstand zu beobachten Gelegenheit hatte, jene allgemeinen entfernten Quellen als auch diese nähern, oder die schon hierüber vorhandenen allgemeinen und besondern Schriften benutzt, um eine möglichst vollständige und vielseitige Betrachtung über die Nahrungsmittel der Menschen zu liefern.

§. 42.

Da schon, seit den ältesten Zeiten her, Ärzte sowol als Naturforscher sich mit der Untersuchung der Nahrungsmittel der Menschen beschäftigten, und das Resultat ihrer Untersuchungen schriftlich bekannt gemacht haben; so ist die Anzahl der Schriften über diesen Gegenstand beträchtlich angewachsen, Eine genauere Bekanntschaft mit diesen Schriften gewährt grofse unleugbare Vortheile, die jedem, der von dem Werthe literarischer Kenntnisse überhaupt überzeugt ist, einleuchtend seyn müssen, deren nähere Auseinandersetzung indessen hier überflüssig seyn würde. Mich hat gleichfalls die Überzeugung von dem Werthe und dem wichtigen Einflusse literarischer Kenntnisse auf die Ausbildung jeder Wissenschaft überhaupt, zu dem Entschlusse gebracht, meine Leser, als

Einleitung, mit einer möglichst vollständigen Literatur derjenigen Schriften, die sich mit der Untersuchung der Nahrungsmittel der Menschen beschäftigen, bekannt zu machen. Da ich keine Vorgänger in dieser an sich schwierigen Arbeit hatte, und nur mit Mühe die einzelnen Schriften über unsern Gegenstand sammeln konnte; so darf ich wol nach diesem Bekenntnifs um so mehr auf die Nachsicht und Billigkeit meiner Leser bei Abfassung ihres Urtheils über die Vollständigkeit dieser Literatur rechnen. Bei der Ausarbeitung der Literatur habe ich übrigens folgende Grundsätze befolgt.

1) habe ich alle diejenigen Schriften aus dem Verzeichnifs weggelassen, die nicht ausschliefslich von den Nahrungsmitteln der Menschen handeln, sondern diese nur beiläufig betrachten. Wer mit der medicinischen Literatur überhaupt vertraut ist, wird ohne mein Erinnern einsehn, dafs die Schriften über Diätetik, Volksarzeneikunde und Arzeneimittellehre hiermit gemeint sind. Fast alle Lehr- und Handbücher dieser Doctrinen widmen einen mehr oder weniger ausführlich bearbeiteten Abschnitt der Betrachtung der Nahrungsmittel; jene erstern, in sofern die Nahrungsmittel zu den wichtigsten äufsern Einflüssen gehören, wodurch Leben und Gesundheit erhalten wird, die letzteren, in sofern durch bestimmte Anwendung derselben die verlorne Gesundheit wieder hergestellt werden kann. So wichtig auch die Ausbeute mehrerer

dieser, unter jene Rubriken gehörenden Schriften für die Kunde der Nahrungsmittel ist; so muſste die Angabe derselben dennoch in der Voraussetzung übergangen werden, daſs unsere Leser mit diesen Schriften durch die allgemeine Literatur der Arzeneiwissenschaft schon bekannt sind.

2) Ich habe daher nur die Schriften in der Literatur aufgeführt, welche sich ausschlieſslich mit Beschreibungen und Untersuchungen über einzelne Nahrungsmittel beschäftigen, so wie auch die in andern Werken, besonders in den Schriften der verschiedenen gelehrten Gesellschaften, in den Sammlungen, Magazinen und Zeitschriften befindlichen einzelnen Abhandlungen, die ausschlieſslich Bezug auf die Kenntniſs der Nahrungsmittel haben.

3) Bei der Angabe dieser Schriften selbst ist eine möglichst strenge systematische Ordnung gewählt. Demnach sind sie in zwölf Haupt-Rubriken geordnet, bei denen wieder mehrere Unterabtheilungen gemacht sind, um auf solche Weise desto leichter und mit einem Blicke zu übersehen, was über einen einzelnen Gegenstand geschrieben worden ist.

4) Die einzelnen, über einen Gegenstand handelnden Schriften, sind nach chronologischer Ordnung aufgeführt.

5) Bei den meisten Schriften, so weit sie mir durch eigene Lectüre und durch recensirende Schriften bekannt waren, ist eine kurze Nachricht von ihrem Inhalt, und ein kurzes Urtheil über ihren Werth angebracht.

§. 43.

Nachdem wir nun durch die Aufführung der Literatur der Nahrungsmittel-Kunde mit demjenigen, was über diesen Gegenstand überhaupt sowol, als insbesondere, geschrieben worden, bekannt geworden sind, so haben wir noch einen allgemeinen subsumirenden Blick auf das Wie der Bearbeitung dieser Doctrin geworfen, oder eine Betrachtung über die Geschichte der Nahrungsmittel-Kunde selbst angestellt. Diese ist demnach eine pragmatische Darstellung des Ganges, den das Studium der Nahrungsmittel der Menschen vom Anfang der Cultur, bis auf unsere Zeiten, nahm. Aus dieser Bestimmung des Begriffs, den wir mit dem Ausdruck Geschichte der Nahrungsmittel-Kunde verbinden, ergiebt sich von selbst ihr Unterschied von der allgemeinen Geschichte der Nahrungsmittel selbst, so wie sie Hr. *Danz* zu liefern angefangen, aber, leider! bisher noch nicht fortgesetzt hat, denn diese ist „eine Erzählung derjenigen Veränderungen, welche die menschlichen Nahrungsmittel im Laufe der Zeiten erlitten haben, und betreffen theils den Zuwachs oder die Verminderung der zur Nahrung dienenden Substanzen, theils die Zubereitung

derselben.“ Ich habe den Versuch, eine Schilderung des Ganges, den das Studium der Nahruugsmittelkunde, von Anbeginn der Cultur, bis auf unsere Zeiten nahm, zu liefern, deshalb gewagt, um meine Leser auf den Standpunct zu führen, worauf sich diese Doctrin jetzt befindet, von welchem aus sich am richtigsten meine Bearbeitung derselben beurtheilen läſst. Das Mangelhafte und Unvollständige der Bearbeitung dieses bisher noch gar nicht cultivirten Feldes, fühlt keiner so lebhaft, als ich selbst; billig denkende Leser werden daher die Beurtheilung dieses Versuchs die Schwierigkeiten, welche mit ähnlichen literarischen Arbeiten überhaupt unzertrennlich verbunden sind, nicht auſser Acht lassen, und gegenwärtige, als ersten Versuch dieser Art, nicht mit zu groſser Strenge beurtheilen.

§. 44.

Was endlich den Nutzen einer vollständigen Darstellung und Betrachtung der menschlichen Nahrungsmittel und Leckereien anlangt; so wird sich davon jeder Unbefangene, der mit Aufmerksamkeit dasjenige gelesen hat, was so eben über den Inhalt der Doctrin, die wir Nahrungsmittel-Kunde nennen, gesagt worden, mit leichter Mühe überzeugen.

Wer auf die, von jedem wohlerzogenen Menschen mit Recht zu fordernde literarische Bildung Anspruch macht, dem kann eine nä-

here Bekanntschaft mit denjenigen Substanzen, deren Einfluſs auf die Erhaltung des Lebens und der Gesundheit, auf den Character und die Stimmung einzelner Menschen sowol, als ganzer Völker, eben so bedeutend als wichtig ist, nicht anders als sehr willkommen seyn.

Dem Anthropologen wird die Kenntniſs der Nahrungsmittel und Leckereien der verschiedenen Bewohner des Erdbodens als Beitrag zur Geschichte der Menschheit wichtig seyn.

Der Philosoph wird gern bei dem Einfluſs verweilen, den die Aufsuchung, Entdeckung und Benutzung neuer Nahrungsmittel und Leckereien auf den Gang der Cultur des Menschengeschlechts überhaupt, insbesondere auf die Erfindung und Erweiterung mehrerer Künste, auf die Ausbildung und Vervollkommnung mehrerer Wissenschaften, besonders der Naturwissenschaften, auf die Richtung des Handels, auf den Verkehr und selbst auf das politische Verhältniſs der Nationen unter einander hatte.

Der Arzt endlich wird am wenigsten ohne eine genaue Kenntniſs der Nahrungsmittel und Leckereien der Menschen seyn können; denn beide äuſsern einen unverkennbaren Einfluſs auf die Erhaltung der Gesundheit der Menschen, so wie auf die Bildung der Krankheits-

formen, und sind selbst bei der Heilung der Krankheiten sehr wichtige Momente, deren Berücksichtigung nie sollte vergessen und vernachläſsigt werden, wie es, leider! nur zu oft zum Nachtheil der Kranken, und zur Schande der Ärzte der Fall ist.

Literatur
der
Nahrungsmittel-Kunde.

I. Abtheilung.

Schriften über die Geschichte und Literatur der Nahrungsmittel-Kunde.

Dafs es an einer zusammenhängenden und vollständigen Geschichte der Nahrungsmittel-Kunde, oder an einer pragmatischen Darstellung des Ursprungs und Fortgangs der Kenntnisse über die Nahrungsmittel, gänzlich fehle, ist bereits von mir in der Einleitung bemerkt worden, so wie ich zugleich dem Leser meinen Entschlufs mittheilte, den Versuch einer solchen historischen Darstellung zu wagen.

Zwar haben die Schriftsteller über die allgemeine Geschichte der Arznei-Kunde, beiläufig die Grundsätze der Ärzte und Naturforscher über die Natur und Eigenschaften der Nahrungsmittel überhaupt sowol, als insbesondere über ihren Einflufs auf den physischen und moralischen Zustand des Menschen angeführt, jedoch nur in so ferne, als jene Meinungen einen Einflufs auf den allgemeinen Gang ärztlicher Kenntnisse hatten, oder als Resultate des jedesmal herrschenden medicinischen Systems anzusehn waren, mithin also in einer allgemeinen Geschichte der Arzenei-Kunde eine Stelle einnehmen mufsten. Allein diese gelegentliche Anführung kann keinen Anspruch auf den Namen einer eigentlichen Geschichte der Nahrungsmittel-Kunde machen, und hebt keinesweges unsere obige Behauptung auf, eben so wenig, wie die fragmentarischen Bemerkungen, welche uns einige Schriftsteller der allgemeinen Hygiastik sowol, als des speciellen Theils derselben, worin die Nah-

rungsmittel der Menschen betrachtet werden, über den Gang, den die Kenntnisse von den Nahrungsmitteln der Menschen nahmen, geliefert haben. Jedoch verdienen diese eben erwähnten Fragmente hier einer kurzen Erwähnung.

Bruyerinus hat, im ersten Buche seines trefflichen Werkes über die Nahrungsmittel *), dessen wir in der Folge wieder zu erwähnen Gelegenheit haben werden, manches über die Kenntnisse und über die Ansichten der alten römischen und griechischen Ärzte, in Rücksicht der Eigenschaften und Wirkungen der Nahrungsmittel erwähnt, und dadurch ein schätzbares Fragment einer Geschichte der Nahrungsmittel-Kunde geliefert.

Auch hat Mackenzie, im ersten Theile seiner diätetischen Schrift **), eine zwar nur kurze, jedoch aus richtigen Quellen geschöpfte, und gut ausgearbeitete allgemeine Geschichte der Nahrungsmittel, und der Art sich zu nähren gegeben, den Schriftstellern über die Nahrungsmittel ein eigenes Kapitel gewidmet und beiläufig in den übrigen Kapiteln, worin er die allgemeine Geschichte der Hygiastik kurz erzählt, manche interessante Bemerkung über die Grundsätze der berühmtesten Ärzte, in Hinsicht der Eigenschaften und Wirkungen der Speisen und Getränke, mitgetheilt. Dafs er sich hiebei indessen nur sehr kurz fafst, liegt in seinem Plane. Leider ist dieser von Mackenzie unternommene erste, und mithin auch nur unvollständige Versuch einer Geschichte der Hygiastik bisjetzt fast der einzige geblieben, welches um so mehr zu bewundern ist, da doch die Geschichte der Arzenei-Kunde überhaupt, und mehrerer einzelnen Zweige derselben insbesondere, in den neuern und neuesten Zeiten, so trefliche Bearbeiter und so warme Freunde gefunden hat, und eine pragmatische Geschichte der Hygiastik nicht blofs den

*) Cibus medicus sive de re cibaria Libri XXII. Norimbergae 1659. 8.

**) Geschichte der Gesundheit; aus dem Engl. übers. Altenburg 1762. 8.

Arzt interessiren, sondern auch jeden Liebhaber der Anthropologie, und überhaupt jeden gebildeten Leser, eben so nützlich, als angenehm unterhalten würde. Möchte es daher doch einem unserer, um die Ausbildung des historisch-literarischen Theils der Arzenei-Kunde eben so verdienten, als mit diesen Studien, die freilich nicht jedes Arztes Sache sind, und seyn können, vertrauten Männern gefallen, diese grofse Lücke in der Literatur auszufüllen! Möchte mir, durch diese öffentliche Äufserung eines meiner literarischen Wünsche, das kleinere Verdienst zu Theil werden, die Aufmerksamkeit jener Männer auf diesen Gegenstand gelenkt zu haben!

Ferner hat Hr. Eyerel, als Einleitung zu seiner neuen Ausgabe des Lommius *), unter dem Titel: „de praecipuis Graecorum et Romanorum in Diaeteticam meritis" eine ebenfalls nur kurze, aber gut geschriebene Skizze der ältern Geschichte der Hygiastik geliefert. Auch hier werden gelegentlich mehrere Grundsätze der alten griechischen und römischen Ärzte, über den Einflufs der Nahrungsmittel auf den physischen und moralischen Zustand des Menschen ausgehoben.

Endlich haben die ungenannten Verfasser des unter dem Titel: „Hygiène, ou l'art de conserver la santé; à Paris chez Allut. 1807. 8." herausgekommenen Werkes, dessen Fortsetzung indessen nicht weiter erschienen ist, eine kurze Geschichte der Hygiastik, als Einleitung zu ihrer, in der That nur sehr bedeutungslosen und flüchtig gearbeiteten Compilation, vorausgeschickt und hin und wieder einzelne Bemerkungen, über den Gang, den die Kenntnisse von den Nahrungsmitteln nahmen, eingewebt, die jedoch fast durchgängig das Gepräge der Eilfertigkeit und der Seichtigkeit an sich tragen.

Eine vollständige, systematische classificirte Literatur derjenigen Schriften, welche von den Nahrungsmitteln der Menschen, sowol im

*) Iodoci Lommii Commentarii in Aurel. Cornel. Celsum de sanitate tuenda. Vindobon. 1792. 8.

allgemeinen, als insbesondere handeln, fehlt ebenfalls noch, wiewol einige diätetische Schriftsteller mehrere dieser Scriften beiläufig nennen. Das einzige, mir bekannte Werk, worin der Literatur der Schriften über die Materia alimentaria eine gröfsere Stelle eingeräumt wird, ist das nächst folgende, mit dem die Reihe der hieher gehörenden Schriften, die wir nach den in der Einleitung festgesetzten Grundsätzen aufstellen werden, beginnen mag.

1. Literatura universa Materiae medicae. Alimentariae, Toxicologiae, Pharmaciae et Therapiae generalis, medicae atque chirurgicae, potissimum academica. Scripsit E. G. Baldinger. Marburgi in offic. libr. Acad. 1793. (359 S.) 8.

Die Verdienste des berühmten Verfassers dieser Schrift um das Studium der medicinischen Literatur sind allgemein anerkannt und geschätzt. Er gab im Jahr 1768 bereits unter dem Titel: „Catalogus Dissertationum, quae medicamentorum historiam, fata et vires exponunt. Altenburg, Richter 1768. 4. (16 Bog.)“ ein Verzeichnifs von akademischen Streitschriften über Gegenstände der Heilmittellehre heraus, jedoch ohne alle Auswahl und ohne irgend eine Bezeichnung des Inhalts und des Werth's jeder einzelnen Schrift. Die angeführte Schrift ist als eine erweiterte Bearbeitung jener frühern anzusehn. Der Verfasser hatte mit seiner bekannten Thätigkeit selbst den gröfsten Theil der hieher gehörenden Schriften gesammelt, und konnte also, da ihm überdem so manche andere literarische Hülfsquellen zu Gebote standen, etwas vollständiges liefern. Seinem Plane gemäfs, sind die Schriften über die Materia alimentaria ebenfalls mit angeführt und demnach zuerst sowol einige allgemeine Schriften über die Nahrungsmittel genannt, als auch die Monographien über einzelne Naturkörper, und über die aus diesen durch Kunst gemachten Zubereitungen und Zusammensetzungen, welche zur Speise und zum Getränke der Menschen verwandt werden. — Es ist im allgemeinen zu bedauren, dafs Hr. Baldinger sich gröfstentheils nur auf die akademischen Schriften beschränkt hat, da diese, bei den bekannten Schwierig-

keiten, die ihrer Verbreitung entgegen stehn, für das grofse Publikum so gut, wie verloren, sind, obgleich sehr viele derselben die schätzbarsten Beiträge zur Arznei-Kunde enthalten. Allein auch die Literatur dieser Schriften ist durchaus nicht vollständig; es fehlen z. B. die meisten Pariser Streitschriften und viele andere. Nur selten hat es der Verf. bemerkt, welche Schriften in andern Sammlungen aufgenommen oder in andere Sprachen übersetzt sind. Endlich ist es Schade, dafs der Leser nirgends Winke über den Werth der angeführten Schriften findet.

(Allgemeine Literatur-Zeitung 1794. I. Nr. 12. S. 89. 90. Neue allgemeine deutsche Bibliothek. II. Band. 1stes St. S. 56.)

II. Abtheilung.

Schriften über die Geschichte der Nahrungsmittel.

1. *Allgemeine Schriften.*

Was unter dem Ausdruck: „allgemeine Geschichte der menschlichen Nahrungsmittel“ verstanden werden müsse, und wie sich diese von der Geschichte der Nahrungsmittel-Kunde unterscheide, dies haben wir bereits in der Einleitung §. 43. auseinandergesetzt. Es fehlt zwar keinesweges, weder an Schriften, worin die allgemeine Geschichte der Nahrungsmittel einzelner Zeitperioden dargestellt ist, noch weniger an solchen, welche die Geschichte einzelner Speisen und Getränke erzählen; allein als allgemeine Geschichte der menschlichen Nahrungsmittel, können wir nur nächstfolgende Schrift nennen:

2. Versuch einer allgemeinen Geschichte der menschlichen Nahrungsmittel. Von D. J. T. L. Danz. I. Band. Leipzig, Dyck 1806. (272 S.) 8.

In der Einleitung werden zuerst die Erfindungen und Begebenheiten angegeben, welche einen bedeutenden Einflufs auf die Veränderungen der Nahrungsmittel gehabt haben, und demnach 12 sehr gut gewählte Perioden für die allgemeine Geschichte der Nahrungsmittel festgesetzt. Das erste Buch handelt, zu Folge dieser genau bezeichneten Perioden, von den menschlichen Nahrungsmitteln vor der Erfindung und dem Gebrauche des Feuers. Nach einigen vorausgeschickten allgemeinen Bemerkungen über die Frage, welche Nahrungsmittel dem Menschen, nach seiner körperlichen Einrichtung, zunächst bestimmt sind, sucht der Hr. Verfasser zu beweisen, dafs die ersten Menschen sich höchst wahrscheinlich von Baumfrüchten und andern Producten des Pflanzenreichs, welche die Erde freiwillig darbot und die keiner weitern Zubereitung zum Genufs bedurften, genährt haben und dafs der Genufs des Honigs und der Milch von einem gleichen Alter, als die vegetabilische Nahrung gewesen sey. Sodann werden die Ursachen des allmähligen Übergangs zur animalischen Nahrung entwickelt und zugleich auch die Geschichte der Getränke dieser Periode erzählt. Nach einer Betrachtung über die Art und Weise der Mahlzeiten, wird die Wirkung der ersten Nahrungsmittel aus einander gesetzt. Als Anhang folgt ein Auszug aus des Ludov. Nonnii Diaeteticon s. de re cibaria Libr. IV. Antw. 1627, das Fleischessen betreffend. Im 2ten Buche wird die Erfindung des Feuers erzählt und der wichtige Einflufs derselben auf die Nahrungsmittel und dadurch auf den Gang der Cultur des Menschengeschlechts dargestellt. Den Beschlufs dieses ersten Bandes macht eine Zugabe: von der Zeit, da die Völker die Kunst, Feuer anzuzünden, noch nicht besafsen und vom Alter der Brenngläser. — Dies ist der Umrifs des Inhalts dieser eben so interessanten, als lehrreichen Schrift, die auf jeder Seite Beweise, sowol von der grofsen Belesenheit des Hrn. Verfassers in den alten Classikern und neuern Reisebeschrei-

bungen, als auch von der treflichen Darstellungsgabe desselben enthält. Um so mehr ist es zu bedauern, dafs bisher noch keine Fortsetzung dieser schätzbaren historischen Darstellung eines so allgemein interessanten Gegenstandes erschienen ist, welche mit jedem Fortrücken an Interesse gewinnen müfste.

(Neue Leipz. Literat. Zeitung 1806. St. 126. S. 2001. Salzburger med. chir. Zeit. 1806. IV. Bd. S. 209—214.)

Sollte vielleicht folgendes Buch eine Geschichte der Nahrungsmittel enthalten?

„Catalogo dell'inventori delle cose, che si manglano, e delle bevande ch'hoggidi s'usano. Composto da M. Anonimo, cittadino d'Utopia. In Venezia. 1548."

Der Titel läfst es wenigstens vermuthen. Dies Buch, dessen Verfasser wahrscheinlich ein gewisser Hortens. Lando zu Mayland ist, gehört übrigens zu den literarischen Seltenheiten. S. Beckmann's Beiträge zur Geschichte der Erfindungen Vten Bds. 3tes St. S. 505 — 510.

2. *Specielle Schriften.*

a) über einzelne Zeit-Perioden.

3. Revolutionen in der Diät von Europa seit 300 Jahren; vom Professor Leidenfrost; — Wöchentl. Duisburger Anzeigen. 1768. St. 21—26; — und hieraus abgekürzt in Schlözers Briefwechsel VIII. Th. Hft. 44. Nr. 19. S. 93—120.

Ein treflicher Beitrag zur Geschichte der Nahrungsmittel! Der berühmte Verf. dieses Aufsatzes berücksichtigt insbesondere die Erfindung des Branntweins und die Verbreitung seines Genusses, die Einführung des Gebrauches der indischen Gewürze, des Zuckers, des Thees, des Kaffees u. s. w.

b) über die Speisen und Getränke der Alten.

α) überhaupt.

4. Hieronymi Mercurialis excerpta de potionibus et eduliis Veterum; — in Collectione Leidensi 1701. Fol.

(Haller Biblioth. med. pract. Tom. II. p. 172.)

5. C. F. Hjertstedt, Resp. J. G. Söderstedt, diss. de victu hominum prima mundi aetate. Upsal. 1789.

* * *

6. Vincent. Butii de potu Veterum; — Thesaur. Gronov. Ann. 1701.
7. Beschreibung der Getränke der Alten; — Bischoff, die Allmacht, Weisheit und Güte des Schöpfers in den Werken der Natur. I. Jahrg. 2tes Heft. Nürnberg 1798. S. 347. u. f.

* * *

8. Alexander Trajanus Petronius de victu Romanorum et de sanitate tuenda libr. V. Romae 1581. fol. — 1582. fol. — 1694. fol.
— ins Italiänische übersetzt von Basil. Paravicino unter dem Titel: — Del vitto dei Romani e di conservar la sanitá. Rom. Domin. Basa. 1592. 4.

(Manget Bibl. Scriptor. Medic. Tom. II. p. 492.)

9. I. Manalphi mensa Romana sive urbana victus ratio. Romae 1650. 4.
10. I. I. Schaeffer diss. de qualitate et quantitate alimentorum, in quantum veterum Romanorum robori vel conservando vel debilitando contulerint. Argentorati 1775. 4.
11. Ein antiker Küchenzettel aus Rom; vom O. C. R. Böttiger; — Journal des Luxus und der Moden. 1797. 12tes St.

* * *

12. Fragmente einer grofsen Sittengeschichte; — Literatur und Völkerkunde. I. Bd. Dessau 1782. Novb. S. 462 — 474. Decb. S. 509 — 534.

Ein Auszug aus folgendem Werke: Histoire generale de la vie privée des François dans tous les temps et dans toutes les provinces de la monarchie. Der erste Band dieses Werkes handelt von der Nah-

rungsweise der alten Gallier; — der hieraus gelieferte Auszug ist ein sehr interessanter Beitrag zur Geschichte der Nahrungsmittel.

β. insbesondere, über sonst gewöhnliche Speisen und Getränke.

13. Marsil. Cagnatus: Gazam Hippocratis aliud fuisse, quam panes hordeaceos apud Galenum et posteriores; item, de Mazae utilitate. — Ej. Variarum observationum Libri IV. Rom. 1587. Libr. I. cap. 29. pag. 88. et libr. III. c. 18. p. 238.
14. Idem, de iis, quae apud Hippocratem vel cibi, vel potionis gratia ex hordeo parantur; l. c. Libr. I. c. 30. p. 91.

* * *

15. Bonominus de alica, tritici genere et cibarii confectione; — Nicol. Leoniceni Opuscul. Basil. 1532. (Paris 1530 fol. Lugdun. 1542. 8.) Dialog. 9no.
16. Horat. Augenius de Farre, halica, Chondro, Trago; — Epistol. et Consultat; Medicinal. libr. XXIV, in duobus tomis distributis. Francofurt. 1597. fol. (August. Taurinor. 1580. 4. — Venet. 1592. fol. — ibid. 1602. fol.) Tom. I. libr. 7. p. 154.
17. Idem de contradictione in Galeno de farina hordeacea; — ibid. Tom. I. libr. 7. p. 165.
18. Alexand. Peccana de Chondro et Alica libr. II. Veronae apud Angel. Tamum. 1627. 4. (1647. 4.)

(Manget Bibl. Scriptor. medic. Tom. II. p. 477.)

* * *

19. G. Wolfgang Wedel diss. de Nectare et Ambrosia. Ienae. 1691. 4.

* * *

20. Von dem Wismarschen Heeringsfange u. s. w.; — item von dem Garo der alten Römer; — Bres-

lauer Sammlungen 1720. April. Artic. 4. S. 3. S. 440—445.

Anmerkung. Diejenigen Schriften, welche von der Geschichte einzelner, noch jetzt gebräuchlicher Speisen und Getränke handeln, so wie die über die Mahlzeiten der Alten, werden anderweitig angeführt werden.

III. Abtheilung.

Schriften über die menschlichen Nahrungsmittel überhaupt.

I. Abschnitt.

Schriften, welche die menschlichen Nahrungsmittel im allgemeinen betrachten.

a) überhaupt.

21. Anonym: de alimentis. Cod. MS. Bibl. R. Par.
(Haller Bibl. med. pr. Tom. I. p. 330.)

22. Israël Spach (Profess. Argentor.) diss. de cibo et potu. Argentorat. 1594.

23. Ioh. Franc. Ulmus s. Olmus de nutrimentis; — Ej Tractat. de occultis in re medica proprietatibus. Libr. IV. Brixiae 1597. Libr. I. m.

24. Franc. Bonamici, Florentini, de Alimento libr. V. ubi multae medicorum sententiae delibantur et cum Aristotele conferuntur, complura etiam Problemata in eodem argumento notantur et quibusdam ex graeca lectione pristinus nitor restituitur. Cum indice copioso Notandorum. Ad Illustr. et Reverend. Car. Ant. Puteum, Archiepisc. Pisanum. Florent. ap. Barthol. Sermartellin. jun. 1603. (759 S.) 4.

Ein mit vieler Gelehrsamkeit abgefafstes, sehr seltenes Buch! Der Verfasser betrachtet seinen Gegenstand vorzüglich auch in physiologischer Hinsicht.

(Vogt Catalog. libror. rarior. Hamburgi 1747. p. 135. Boerner relat. de libr. phys. medic. p. 71.)

25. Tob. Knoblauch diss. de cibo et potu. Rostoch. 1613. 4.
26. Georg Henriquez l. de cibo et potu. Matriti ex offic. reg. 1615. 8.

(Manget Bibl. Scriptor. Med. Tom. I. p. 666.)

27. Ioan. Pet. Surdi de alimentis tractatus. Francofurt. 1619. fol.
28. Ioan. Faber de alimentis. Norimb. 1628. 4.
29. Ioan. Tappe diss. de alimentis. Helmstadt. 1659. 4.
30. Hilarius Frefsbauch. disput. de esculentis et potulentis. Gratianopoli. 1657. 4.

Vielleicht blofs satyrischen Inhalts!

(Haller Bibl. Botan. I. p. 495.)

31. Casp. Posner, Resp. Fasel, diss. de alimenti vera et viva indole et ingenio. Ienae. 1659. 4. (5½ Bog.)
32. Henr. Ant. Stork de alimentis, medicamentis et venenis. Utrecht. 1688. 4.
33. I. Franc. Rauch diss. de aëre et esculentis. Viennae apud. I. B. Schilgen. 1724. 4. (36 S.).

Der Verf. eifert in dieser Streitschrift gegen die luxuriöse Lebensart der Mönche; sie wurde daher confiscirt, und deshalb, sehr selten.

(Vogt Catal. libror. rarior. Hamburg. 1747. p. 569.)

34. I. Friedr. Cartheuser, Resp. Cule diss. de esculentis in genere. Francof. ad Viadr. 1747. 4. (3 Bog.).
35. I. Friedr. Cartheuser Resp. Schäfer Theses quaedam diaeteticae miscellaneae ad esculenta et potulenta spectantes. Francof. ad Viadr. 1763.
36. Lorry essai sur les alimens pour servir de commentaire aux livres diaetetiques d'Hippocrate. Paris chez Vincent. 1754. 12. (400 S.) Tom. II. 1757. (436 S.).

Obgleich sich der Verf. in diesem angenehm und fließend geschriebenem Buche, als eifriger Verehrer der Boerhavischen Lehrsätze zeigt, so gebührt ihm doch das Verdienst, alte Wahrheiten in einer guten Ordnung aufgestellt zu haben. Das Ganze zerfällt in 4 Theile, von denen 3, den ersten, der 4te, den ganzen zweiten Band ausmachen. Der erste Theil handelt in 5 Kap. von der ernährenden Materie überhaupt; der zweite, in 6 Kap. von den Nahrungsmitteln im thierischen Körper; der dritte, von der Materie der Nahrungsmittel, in verschiedenen Körpern der Natur betrachtet; der vierte endlich von der Lebensordnung in Ansehung der Nahrungsmittel und zwar in Rücksicht auf Temperatur, Alter, Clima und Jahreszeit, hitzigen und chronischen Krankheiten in 5 Kapiteln.

(Götting. gel. Anz. 1755. S. 25. und 1758. St. 108. S. 1028—30.
Journal des Sçavans 1754. Septb. und hieraus in den Nachrichten z. Hamburg. Correspond. 1755. S. 25.
Commentar. Lips. Vol. VIII. p. 51.).

Der erste Theil dieses Werkes ward 1757 neu gedruckt.

Eine neue, verbesserte und vermehrte Ausgabe erschien: Paris. 1781, Tom. I. (458 S.) Tom. II. (429 S.).

(Commentar. Lips. Vol. XXVI. p. 139.).

Nach dieser neuen Ausgabe ist folgende deutsche Übersetzung gearbeitet:

Herrn A. C. Lorry's Abhandlung über die Nahrungsmittel, als Commentar über die diätetischen Bücher des Hippocrates. I. Theil. Nach der neuesten Originalausgabe aus dem Französischen übersetzt von Dr. J. C. G. Ackermann. Leipz. Müller. 1785. (346 S.) 8.

Bisher ist nur dieser erste Theil erschienen! Die Übersetzung ist übrigens nicht fehlerfrei.

(Allgem. Liter. Zeitung Supplemt. Bd. v. J. 1785. Nr. 44. S. 173.
Götting. gel. Anz. 1785 St. 197. S. 1994. +
Allg. Deutsche Bibl. Bd. LXVI. 2tes St. S. 410. †

Goth. gel. Zeitung 1785. II. S. 825. *
Neue Literar. Nachrichten für Aerzte, Wundärzte und Naturforscher, auf das J. 1785. Halle. S. 329 — 335. †)

37. J. F. Zückert's allgemeine Abhandlung von den Nahrungsmitteln. Berlin, Mylius. 1775. 8. (329 S.).

Dem durch mehrere trefliche gemeinnützige Schriften rühmlichst bekannten Verfasser, gebührt unstreitig das Verdienst, die Lehre von den Nahrungsmitteln sowol durch diese, als durch mehrere andere Schriften, deren wir noch gedenken werden, zuerst populair bearbeitet, und jeden gebildeten Menschen dadurch in den Stand gesetzt zu haben, sich über diesen interessanten Gegenstand gehörig zu belehren. — Es ist diese Schrift eine vollständige Erklärung dessen, was der Verf. in den ersten 5 Kapiteln seiner früher erschienenen „Materiae alimentariae" abgehandelt hat, und enthält diejenigen allgemeinen Grundsätze, auf welche er sich bei Beurtheilung der einzelnen Nahrungsmittel bezieht. — Nachdem demnach zuerst von der Ernährung, den nährenden Substanzen überhaupt, und dem Geschäfte der Verdauung, in physiologischer Hinsicht, gehandelt worden, betrachtet der Verf. sodann den Unterschied der Nahrungsmittel, und ihre allgemeine Zubereitung, nebst den dazu nöthigen Geschirren und Geräthschaften. Den Beschlufs des Ganzen machen sehr wohl gewählte diätetische Regeln über den Genufs der Nahrungsmittel. — Unstreitig besitzt der Verf. das seltne Talent, Materien, die an sich trocken sind, durch seine ausgebreitete Belesenheit so unterhaltend darzustellen, dafs der Leser zugleich Belehrung, und Vergnügen findet.

(Allgem. D. Bibl. XXVII. 2tes St. S. 419—422. *
Götting. gel. Anz. 1776. S. 750. *
Tode medic. chir. Bibl. VII. Bds. 2tes St. S. 334—35. *
Berlin. Sammlungen VIII. Bds. 4tes St. S. 433.)

Auf Verlangen der Verlagshandlung besorgte Hr. Profess. Sprengel in Halle eine neue Ausgabe, die unter folgendem Titel herauskam:

J. F. Zückerts allgemeine Abhandlung von den Nahrungsmitteln. Zweite Auflage, mit Anmerkungen von Kurt Sprengel. Berlin, Mylius. 1790. (336 S.) gr. 8.

An dem Texte selbst ist zwar nichts geändert; indessen besitzt doch diese spätere Ausgabe vor der frühern, wegen der lehrreichen Anmerkungen des Hrn. Herausgebers, offenbare Vorzüge.

(Götting. gel. Anz. 1791. S. 24.
Allgem. D. Bibl. CIV. Bds. 2tes St. S. 392.
Nürnberg. Zeitung 1790. S. 776.
Hall. gel Zeitg. 1790. S. 715.).

38. Henr. Friedr. Zifsler de re cibaria. Fuld. 1779. 8.

39. Von Speisen und Getränken; — Baldingers Arzeneien, eine Monatsschrift. I. Bd. Langensalza. 1766. S. 59—102.

Man findet hier einige allgemeine, flüchtige Bemerkungen über Speisen und Getränke.

40. a. Von den nahrhaften Dingen überhaupt und von ihren Eigenschaften; — P. B. C. Graumann's diätetisches Wochenblatt für alle Stände. I. Bd. Rostock. 1781. St. 39 und 40. S 305—319.

40 .b I. Ramsay, Scoti, diss. de alimento hominum. Edinb. 1788. 8.

b) insbesondere.

1) *Über den Begriff, Nahrungsmittel und ihren Unterschied von Arzneimitteln.*

41. Nicol. Marchand et Lazar. Pena, non ergo alimenti cum medicamento convenientia. Paris. 1615.

42. Maurit. Hoffmann, Resp. Ayrer diss. de differentia alimentorum et medicamentorum. Altdorf. 1677. 4. (3 Bog.).

43. Rud. Henr. Rungius de differentibus actionibus quae exercentur in c. h. ab alimentis, medicamentis et venenis. Harderovici. 1712. 4.

2) *Über die nährenden Grundstoffe.*

α) *überhaupt.*

44. Ioh. Kesselmeier diss. de quorundam vegetabilium principio nutriente. Argentor. 1759. 4.
recens. in Wittweri Delect. Diss. med. Argentor. Vol. I. Norimberg. 1777. Nr. 4. p. 200.

Der Verf. beschäftigt sich hier insbesondere mit den Getreidearten, den Hülsenfrüchten u. s. w.

(G. R. Boehmer. Biblioth. Scriptor. Histor. naturalis. P. I. Volum. II. p. 465.).

45. Petr. Thouvenel de corpore nutritio et de nutritione, tentamen chymico-medicum. Monspel. 1770. (1 Alph. 8 Bog.) 4.

Eine auch noch jetzt, wegen der vielen beschriebenen Versuche, interessante Schrift! Der Verf. verbreitet sich besonders über die nährenden Theile der vegetabilischen Nahrungsmittel.

(Haller Biblioth. Botan. II. p. 606.
Commentar. Lipsiens. Vol. XVIII. p. 496.
Boehmer. Bibl. Script. Hist. natur. P. I. Vol. II. p. 456.).

46. Fr. Liljenroth, Resp. J. Rix, Anmärkingar rörande Wäxternas Födande Åmnen. (Anmerkungen, die ernährenden Substanzen der Pflanzen betreffend). Lund. 1797. 4.

Gute mit Kenntnifs verfafste Compilation!

(Medic. National-Zeitung für Deutschland. Jahrg. 1799. S. 836.).

β) *insbesondere.*

aa) *Gluten.*

47. Von der Gallerte in thierischen Speisen; — J. A. Unzer's Arzt. II. Bd. St. 68. S. 214—222.

48. Henri Alexandre Tessier Memoire sur la partie glutineuse du froment; — Memoirs de l'Institut national des sciences et des Arts; pour

l'an IV. de la Republ. Sciences mathemat. et phys. Tom. I. à Paris. p. 549—557.

— übers. in — Scherer's allgem. Journal der Chemie. 13. Hft. 1799. S. 40—48.

(Allgem. Lit. Zeit. 1798. IV. Nr. 348. S. 428.)

49. Vauquelin's und Brongniart's Versuche über das Gluten des Getreides und über die thierische Fiber; — Bulletin des sciences par la Societé philomatique de Paris depuis 1792 jusqu'au Frimaire an 6. Nr. 53.

(Allg. Lit. Zeitung 1798. IV. Nr. 368. S. 591.

— Rapport géneral de la Societé philomatique. Tom. II. 1798. p. 51.

— Scherer's allgem. Journal der Chemie. 49. Hft. S. 90.

— Physisch-medic. Journal 1801. 1. Heft. S. 79.

50. Brugnatelli über die Ähnlichkeit des Getreideleims mit der thierischen Faser; — van Mons Journal de Chymie et Physique. année XI. à Bruxelles. Cah. 7.

51. Charl. Louis Cadet sur le Gluten; — Annales de Chimie. Nro. 123.

— Scherer's allgem. Journal der Chemie; 53. Hft. 1802. S. 569—574.

bb) Eyweisstoff.

52. Fourcroy sur l'existence d'une matière albumineuse dans les Vegetaux; — Annales de Chimie; 1790. Tom. III. p. 252.

— Crell's Beiträge zu den chemischen Annalen. IV. Bd. 4tes St. 1790. S. 472—478.

53. Schnauberts Untersuchung der Natur des Eyweisstoffes; — Tromsdorf's Journal für Pharmacie. XII. Bds. 2tes St. S. 75.

— Busch Almanach der Fortschritte u. s. w. IX. Jahrg. S. 183.

cc) Mehi-

cc) Mehlstoff — Satzmehl.

54. **Joh. Gottl. Gleditsch** vorläufige Betrachtungen über die mehligte, im Schleime der Gewächse befindliche Erde, aus der das Kraftmehl bereitet wird; — Beschäftigungen der Berliner Gesellschaft naturforsch. Freunde. I. Bd. Berlin. 1775. Nr. 8. S. 181 — 229.

(Commentar. Lips. Vol. XXI. p. 689.)

— J. G. Gleditsch vermischte botanische und öconomische Abhandlungen, herausgegeben und mit einem Vorbericht versehen von Dr. K. A. Gerhard. IV. Bd. Berlin, Hesse. 1790. S. 67 — 105.

(Götting. gel. Anz. 1790. S. 1456.
Nürnberg. gel. Zeit. 1791. S. 158. 159)

55. J. **Clark's** Versuche, um die verhältnifsmäfsige Menge des in verschiedenen (in Dominika) als Nahrungsmittel gewöhnlichen Pflanzen enthaltenen Stärkemehls zu erfahren; — Medical Facts and Observations by F. **Simmons**. London. 1796. Vol. VII. Nr. 26. p. 289.

Der Verf. dieses Aufsatzes war Arzt in Dominika, und untersucht hier vorzüglich das Arum esculentum, die Musa paradisiaca, Iatropha Manihot, u. a. m.

(Götting. gel. Anz. 1798. S. 376.).

56. H. F. **Link's** Bemerkungen über das Stärkemehl der Pflanzen; — **Voigt's** Magazin für Naturkunde. XII. Bandes. 4tes St. Weimar. 1806. S. 311 — 314.

dd) Zuckerstoff.

57. Ricerche sulla materia zuccherina delle sostanze Vegetabili ed animali; dal Dtt. G. M. **Sovani**. Bologna, Longhi 1786. (32 S.) 8.

(Götting. gel. Anz. 1787. III. S. 2061.).

3) *Über die Quellen der Kenntnifs der Nahrungsmittel.*

58. **Nicol. Matthieu** et **Cl. Puylon** diss., non

ergo solius gustus est de alimentis ferre iudicium? Paris. 1668. 4.

59. Andr. Cresse et Phil. Fontaine diss., an alimentorum vires sola experientia innotescunt? Paris. 1704. 4.

60. Theod. Baron et Maloet diss. an salubritatis alimentorum optima indicatrix, chemia. Paris. 1751. 4.

4) *Über die Wirkungen und allgemeinen Eigenschaften der Nahrungsmittel.*

61. Herophili lib. de facultatibus alimentorum; Cod. MS.

Dieser Cod. MS. befindet sich auf der Wiener und Pariser Bibliothek; der Verf. ist, nach Hallers Vermuthung, Herophilus aus Chalcedon, der Schüler des Praxagoras.

(Haller. Bibl. Botan. Tom. I. p. 48.).

62. Cornel. Celsus de natura et proprietate ciborum. Venetiis. 1548. 8.

(Haller. Bibl. med. pract. I. p. 163).

Wahrscheinlich ist dieses Buch dasselbige, was von Haller (Bibl. Botanic. I. p. 69 et p. 296.) unter folgendem Titel angeführt wird: Corn. Celsi de alimentis placita ex Libr. IIdo in unum collecta. Venet. 1545. 8.

63. Isa Ben Massa libri de alimentorum viribus.

(Haller. Bibl. med. pr. Tom. I. p. 342).

64. Ebn Gnefith l. de virtutibus medicinarum et ciborum, interprete Geraldo, Cremonensi Argentorati c. Ebn Bitar et Alxindo ann. 1531. fol. 1533. fol. c. Mesue, Venet. 1527. fol. 1535. fol. 1602. fol. (cf. Nr. 85).

(Halleri Bibl. Botan. I. p. 183).

65. Anon. de alimentorum facultatibus Cod. MS. Bibl. Medic.

(Haller Bibl. med. pr. T. I. p. 330).

66. Mich. Pselli Synopsis de alimentorum virtute; Cod. MS. Bibl. Parisin.

Der Verf. lebte im 11ten Jahrhundert; von ihm sind mehrere anderweitig anzuführende Schriften über Nahrungsmittel.

(Haller. Bibl. Botan. I. p. 165).

67. I. Oswald de natura et differentiis alimentorum. Basil. 1589. 4.

68. Anton. Pavillon de natura et qualitate cibi et potus. C. MS. sub. fin. seculi XVI. edit.

(Haller Bibl. med. pract. II. p. 343).

69. Sebastiani Blofs disputationes de facultatibus alimentorum. Tübing. apud A. Cellium. 1604. 4.

Der Verf. war Physicus zu Ulm.

(Scheuckii Bibl. med p. 475).

70. Isaac. Schookii prodromus de alimentorum facultatibus. s. l. et anno. fol. (1 Bog.).

(Boehmeri Bibl. Scriptor. Hist. natur. P. I. Vol. II. p. 458).

71. Andr. Anton. de Castro (medicus Lusitanicus) de qualitatibus alimentorum, quae humani corporis nutritioni sunt apta.

Ist mit des Verf. übrigen Schriften zusammen herausgekommen. Villa Viciosa. 1636. fol.

(Manget Bibli. Script. med. Vol. I. P. 2. p. 44).

72. Fried. Henr. Devillacorta (Archiat. Carol. II) de alimentorum facultatibus, de iisdem in particulari in Tom. III. Operum. Lugdun. 1670. fol.

(Boehmer Bibl. Scr. Med. P. I. Vol. II. p. 439).

73. Ioh. Arbuthnot, essay concerning the nature of aliments. London. Tonson. 1731. 8.

— edit. the sec. London. 1732. 8.

— edit. the third. London. 1735. 8.

— ins Französ. übersetzt unter dem Titel: Essai sur la nature et le choix des alimens etc. à Paris 1741. chez G. Cavelier. 12. (330 S.) Rastdt. 1755. 8.

— ins deutsche übersetzt unter dem Titel: Entwurf von den Eigenschaften der Speisen und Getränke und der geschickten Wahl derselben u. s. w. Die dritte Ausgabe, in welcher hinzugekommen sind deutliche Regeln zur Beobachtung richtiger Ordnung im Essen und Trinken u. s. w. ausgefertiget von Joh. Arbuthnot. A. d. Engl. Hamburg. Gottfr. Richter. 1744 (207 S.) 8.

— Deutliche Regeln zur Beobachtung richtiger Ordnung im Essen und Trinken. Ausgefertiget von Joh. Arbuthnot. A. d. Engl. übers. Hamburg. Richter. 1744 (159 S.) 8.

Das bekannte diätetische Werk des Dr. Cheyne veranlaſste diese Schrift, welche, wie sich der Verf. ausdrückt, den Versuch einer Naturlehre der Speisen und Getränke enthalten sollte. — Zuerst wird das Verdauungsgeschäft in seinem ganzen Umfange betrachtet, sodann werden die Grundsätze aufgestellt, welche aus der Kenntniſs der Beschaffenheit und der Analyse der Vegetabilien und der Thiere resultiren; es folgt die Angabe der Wirkungen, welche die verschiedenen, zur Ernährung dienenden Körper, auf die flüſsigen und festen Theile des menschlichen Körpers äuſsern; den Beschluſs macht die Auseinandersetzung der verschiedenen Absichten, die man bei unterschiedenen Leibesbeschaffenheiten in der Wahl der Speisen und Getränke sich vorzusetzen hat. — Die dritte Ausgabe ist mit einem Anhange versehen, welcher als der eigentlich practische Theil des ganzen Werkes zu betrachten ist. Hierin handelt der Verf. zuerst von den einzelnen Nahrungsmitteln nach ihren Eigenschaften und Wirkungen, und giebt sodann die Regeln, über das Verhalten im Essen und Trinken, sowol, nach den verschiedenen körperlichen Constitutionen an, als in den hauptsächlichsten hitzigen und chronischen Krankheiten. — Der Verf. behandelt seinen Gegenstand gründlich, jedoch ganz nach Boerhavischen Grundsätzen!

(Haller Bibl. Botan. II. p. 235).

74. Knoll von den Wirkungen der Speisen und Getränke, aus deren Beschaffenheit und der Zeit, da

sie genommen werden; — Dessen Abhandlungen aus der Arzneiwissenschaft. Quedlinburg. 1753. 8. Nr. 2.

(Rostocker gel. Nachrichten 1753. 42. St. S. 479).

II. Abschnitt.

Schriften, welche die gesammten, als Nahrungsmittel angewandten Naturkörper, einzeln betrachten, oder Schriften über die Materia alimentaria.

75. Claud. Galeni Pergameni de alimentorum facultatibus libr. III., latine, Ioach. Martin. Gandavo interprete. Paris. ap. S. Colinaeum. 1530. 4. — ibid. 1543 et 1547. Lyon. 1549. 16. — c. eiusdem de attenuante victus ratione lib. Martino Gregorio interprete. Lugd. Bat. apud Gal. Rouil. 1549. 16.
— ex Mart. Gregorii interpretat. Subiunctus est, alimentorum, de quibus agit index et Nomenclator Graecus, Latinus, Gallicus, Belgicus. Lugd. Batav. apud. Asingam de Fries. 1636. 16.
— graece. Paris. 1557. 8.
— ins Italiänische übers. von Hieron. Sacchato. Venet. 1562. 8.

Das beste aller Schriften der Alten über die Lehre von den Nahrungsmitteln, und die Hauptquelle, woraus die nachfolgenden Schriftsteller geschöpft haben! — Im ersten Buche wird sehr ausführlich von den Getreidearten und den aus diesen bei den Alten gewöhnlichen Zubereitungen, ingleichen von den verschiedenen Hülsenfrüchten gehandelt. Das zweite Buch enthält die Beschreibung der eſsbaren Früchte und Gemüsarten; im dritten werden die Nahrungsmittel aus dem Thierreiche untersucht. — Sehr richtig berücksichtigt Galen stets die relative Wirkungsart der Nahrungsmittel.

Haller nennt folgenden Commentar über diese Schrift:

Ioannis Burgundii (Pisani) commentar. in Galeni de aliment. libr. C. MS.

(Haller Bibl. med. pr. I. p. 429.)

76. Pauli Aeginetae de facultatibus alimentorum Tractatus, Albano Torino interprete. — mit dem Apitius und Platina zusammen herausgegeben. Lugdun. ap. Seb. Gryphium 1541. 8. — Basel. 1541.

Ein bloſser Abdruck des 74sten — 96sten Kap. folgender Schrift: Pauli Aeginetae Salubria de tuenda valetudine praecepta; welche auch „Guil. Copo Basileiensi interprete" 1525 zu Nürnberg heraus kam.

77. Palladius de cibo et potu lib. C. MS. Bibl. Medic.

(Haller. Bibl. med. pract. I. p. 315.)

78. Iahlae h. e. Iohannis Ben Mesuae tractat. de alimentorum, olerum, fructuum, carnium, lactariorum, partium animalium et seminum proprietatibus. C. MS.

(Haller Biblioth. Botan. II. p. 638.
Eiusd. Bibl. med. pr. I. p. 341.)

79. Abu Bekr Yesdensis l. de rebus naturalibus, oleribus, arboribus, frumentis. C. MS. Bibl. Paris.

(Haller Bibl. med. pr. I. p. 403.)

80. Anon. synopsis ciborum et potionum. C. MS. Bibl. Paris.

(Haller I. c. p. 330.)

81. Constant. Porphyrogenetus de alimentis. C. MS.

(Haller. Bibl. Botan. I. p. 169.)

82. Mich. Psellii Syntagma de alimentorum facultate, utilitate et noxa; ordine alphabetico. C. MS.

(Haller Bibl. Bot. I. p. 165.)

83. Simeon Sethi de alimentorum facultatibus gr. et lat. c. difficil. locor. explicat. a Martin. Bogdano. Paris. 1658. 8.

— Syntagma de cibariorum facultate a Giraldo ed. gr. et lat. Basil. 1538. 8. Paris. 1541.
— Syntagma Giraldo interprete, nunc per Dominic. Montesaurum correct. Basil. 1561. 8. (144 S.).

Der Verf. war von Antiochien gebürtig, und lebte zu Constantinopel gegen Ausgang des eilften Jahrhunderts. Genanntes Werk ist ein alphabetisches Verzeichnifs der Nahrungsmittel mit Angabe ihrer Eigenschaften, nach Galenischen Grundsätzen; — es ist fast durchgängig aus den Schriften des Mich. Psellus abgeschrieben. — Haller findet die Übersetzung des Bogdan nicht immer genau.

(Haller. Bibl. Bot. I. p. 165.
— Bibl. med. pr. I. p. 318)

84. Tractatus de variis antiquorum philosophorum quaestionibus naturalibus, cum earundem solutionibus physice et naturaliter pulcherrime declarata.

Diesen Titel führt ein Buch in 4to. ohne Angabe der Jahreszahl, des Orts und Namens des Verfassers; es besteht aus 12 Bogen und handelt von mehrern Speisen und Getränken. — Eine andre Ausgabe des nämlichen Buches hat folgenden Titel:

Natural. quaestiones antiquor. philosophorum de diversis generibus ciborum potusque, impressum in Colonia per me, Cornel. de Zyrychzee. 4. sine pgg. et custode (10 Bog.).

(Boehmeri Bibl. Scr. H. Nat. P. I. Vol. II. p. 410.)

85. Elluchasem, Elimithar Tacuini sanitatis, de sex reb. non naturalibus, earum naturis, operationibus et rectificationibus.

Beigedruckt sind: Albengnefit de virtutibus medicinarum et ciborum; und Alkindi de rerum gradibus. Argentorati. 1531. fol. (163 S.).
— ins Deutsche übersetzt durch Mich. Heer, unter dem Titel: Schachtafeln der Gesundheit. Strasburg. 1533. fol.

86. Iohan. Mich. Savonarola, Libro della natura e delle cose che nutriscono, o delle cose non

naturale, con alcune osservazioni per conservar la sanità, reformato per Barthol. Boldo. Venet. 1576. 4.

Der Verf. war ein sehr berühmter Arzt, und Leibarzt am Hofe der Herzöge von Ferrara. — Haller vermuthet, daſs die angeführte, übrigens mit vieler Geschwätzigkeit abgefaſste Schrift, eben die sey, welche unter dem Titel: „Trattato per conservar la sanità" zu Venedig 1554 herauskam.

(Haller Bibl. med. pr. Vol. I. p. 451.)

87. Ioh. Philipp de Lignamine, Messanensis, de unoquoque cibo et potu, utili homini et nocivo eorumque primis qualitatibus. Romae. 1474. 4.

Wahrscheinlich dasselbe Buch, welches Maittaire unter dem Titel: „de conservatione sanitatis. Romae. 1475. 4." erwähnt.

(Boehmer. Bibl. Script. H. N. P. I. Vol. II. p. 411.
Manget. Bibl. Scr. Med. T. II. P. I. p. 80.)

88. Franc. Mar. Grapaldus de partibus aedium cum additamentis opusculum, in quo, quae ad medicinam illustrandam faciunt, plurima traduntur. Parmae impress. Angelo Ugolero. 4. 1494. — 1501 4.
— impress. per Joh. Pryss. in urbe Argentina 1508. 4.
— Ienae 1516.
— Parmae per Oct. Salardum. 1516. 4.
— Parisiis ap. Ioh. Parvum. 1517. 4.
— Venet. per Alex. Debindonis. 1517. 4.
— Basil. ap. Io. Walderum. 1533 et 1541. 4.
— Lugduni ap. Haer. Sim. Vincentii. 1535. 8.
— Dordraci. 1618. 4.

Es enthält dieses Werk eine aus den Griechen und Römern compilirte Beschreibung aller Speisen und Getränke. Bloſse, oft fehlerhafte Compilation, ohne eigene Erfahrungen!

(Haller. Bibl. med. pr. I. p. 477.
— Bibl. Botan. I. p. 257.
Boehmer Bibl. Script. H. n. P. I. Vol. I. p. 24.

89. Anon. de alimentorum facultatibus ex Avicennae Canone l. II. Cod. MS.

90. Anon. Tract. de cibariis C. MS. Bibl. Clarendon.

91. Anon. l. de alimentis; C. MS. Bibl. Medic. (arabisch und hebräisch.)

(Haller Bibl. med. pr. I. p. 420.
— Bibl. Botan. I. p. 111.)

92. Anon. de naturis ciborum: C. MS. Bibl. Colleg. Magd. Oxon.

93. Anon. virtutes aromatum et alimentorum; C. MS. Bibl. Taurin.

(Haller Bibl. med. pr. I. p. 486.)

Alle diese Codices scheinen aus dem 15ten Jahrhundert zu seyn.

94. Gaspar Torella, dialogus de esculentis et potulentis pro regimine sanitatis. Romae. 1506. 4.

95. Iohan. Curio et Iacob Crellius, de conservanda bona valetudine opusculum scholae salernitanae. Francof. 1545. 8. 1551. 8. 1557. 1559.

Diese Übersetzung der bekannten Reime der Salernitanischen Schule in deutsche Verse, verdient hier deswegen einer Erwähnung, weil in dem weitläuftigen Commentar sehr ausführlich von den Eigenschaften der Speisen gehandelt wird.

(Haller Bibl. med. pr. II. p. 75.)

96. Gualth. Herrmann Ryff Beschreibung der Natur, Eigenschaft, Kunst und rechten Gebrauch in Speise und Trank. Würzburg bei J. Müller. 1549. 4. (10 Bog.).

Der Verf. lebte um die Mitte des 16ten Jahrhunderts in Strasburg. Er war zwar ein sehr fleifsiger Schriftsteller, allein ein unverschämter Plagiarius, wie ihn Thomasius (de plagio literario §. 691 und 692.) nennt. Das genannte Buch ist in alphabetischer Ordnung geschrieben!

(Boehmer Bibl. Script. H. nat. P. I. Vol. II. p. 418.)

97. Carol. Stephani (medici Parisiens.) de nutrimentis ad Baillyum libri III. Paris. ex offic. Rob. Stephani. 1550. 8.

Der Verf. beschreibt die Speisen und Getränke ganz kurz, vorzüglich nach Galen's Grundsätzen, doch auch mit Berücksichtigung der französischen Schriftsteller.

(Haller Bibl. Botan. I. p. 275.)

98. Laurent. Phrysius oder Friefs Beschreibung von allerley Speisen zur menschlichen Nahrung. Mühlhausen 1554 oder 1559. 4.

(Haller Bibl. med. pr. I. p. 503. 504.
Boehmer Bibl. Scr. H. N. P. I. Vol. II. p. 420.)

99. Ioannis Bruyerini cibus medicus sive de re cibaria libri XXII. Omnium ciborum genera, omnium gentium moribus et usu probata, complectentes. Lugdun. ap. S. Honoratum. 1560. 8.
— Perigueux. 1560. (Haller).
— Francof. ap. Palthenium. 1600. 8. (863 S.) 1608.
— Antwerp. 1627.
— unter dem veränderten Titel: Dipnosophia et Sitologia revisa et indice locupletata ab Ottone Casmanno. Francof. ex offic. Palthen. 1606. 8. (2 Alphab. 10 Bog.).
— Noriberg. 1659. 8.

Der Verf. lebte in der Mitte des 16ten Jahrhunderts, war Leibarzt des Königs von Frankreich Franz I. und hat sich durch diese, mit allgemeinem Beifall aufgenommene Schrift, deren wir auch schon vorhin erwähnten, als einen Mann von ausgebreiteter Gelehrsamkeit gezeigt. Er beschreibt hier sehr vollständig und genau alle Speisen und Getränke der Alten sowol, als seiner Zeitgenossen, giebt ihre verschiedenen Zubereitungsarten an, jedoch mit vorzüglicher Berücksichtigung der in Frankreich damals üblichen, und erzählt die Meinungen der ältern und neuern Schriftsteller über ihre Eigenschaften und Wirkungen auf den menschlichen Organismus, ohne seine eignen, hierüber gemachten Erfahrungen zu übergeben. Auch von Seiten des Styls zeichnet sich dies Werk vorzüglich aus.

(Haller Bibl. med. pr. II. P. 128.
— Bibl. Bot. I. p. 326.
Carrere Bibl. lit. de la Medic. II. p. 204.

Kestner Bibl. med. p. 721.
Boehmer Bibl. Script. H. N. P. I. Vol. II. p. 422.)

100. Baptist. Fierae Coena, de herbarum virtutibus et ea medicae artis parte, quae in victus ratione consistit; vetus editio s. a. et l. 4.

— c. aliis Eiusd. opusculis scil. hymnis, sylva. Mantuae per F. Bruschium. 1515. 4.

— cum Eobani Hessi historia Evangelica. Basil. 1522. 8.

— cum Eobani Hessi libello de tuenda bona valetudine. Argentor. ap. H. Sybold. 1530. 8.

— cum Strabi Galli Hortulo et Aristotelis Problem. de stirpibus. Paris. ap. S. Colinaeum. 1533. 8.

— cum iisdem opusculis, titulo: Carmen de herbarum virtutibus et ea artis medicae parte, quae in victu consistit. Francof. ap. c. Egenolph. 1564. 8.

— De tuenda bona valetudine, libellus Eobani Hessi, commentariis doctissimis a Ioanne Placotomo, Professore medico quondam in Academia Regiomontana illustratus. Accesserunt et alia nonnulla lectu non indigna, quae versa pagina indicabit. Frankf. apud Haered. Chr. Egen. 1564. 8. (183 S.).

(Diese, mit schlechten Holzschnitten versehene Ausgabe, enthält unter andern kleinern diätet. Abhandlungen auch des „Fierae Coena" v. S. 158—183).

— cum Eobano de valetudine tuenda, Strabi Hortulo et Columella de cultura hortorum. Francof. ap. Ch. Egen. 1571. 12.

— cum Columella de cultu hortorum. Argentor. ap. Egenolph. s. a. 8. (?)

— cum notis Car. Avantii; acc. Marc. Aurel. Severinus de lapide fungifero et fungimappo. Patav. ap. Seb. Sardum. 1649. 4. c. f. (1 Alphab. 4 Bog.)

(Iacob Avantius, der Bruder des Carl Avantius ist der Herausgeber der angeführten Ausgabe des Fiera. Die Anmerkungen sind mit vieler Gelehrsamkeit verfaſst.)

— cum Eobani de valetudine bona tuenda libello. (Lipsiae) 1726.

(Ist in einer Sammlung mehrerer diätetischer Abhandlungen enthalten, die unter folgendem Titel herauskam: „I. S. H. M. D. Collectio scriptorum medico-diaeteticorum. Lipsiae, apud Ioh. Sigism. Straufsium, Bibl. Curiens. 1726" — Ich finde diese Sammlung, die ich selbst besitze, in Boehmer's Bibl. nicht angegeben. Sie enthält, aufser den erwähnten Schriften des Eobanus und Fiera, noch des Sanctorius Ars de statica medic., des Baco histor. vitae et mortis und die bekannte Schrift der Salernitanischen Schule.)

B. Fiera war Arzt zu Mantua im Anfange des 16ten Jahrhunderts. Er beschreibt in der angeführten Schrift die Eigenschaften der gewöhnlichen Speisen und Getränke in kleinen Versen, ohne besondern Werth. Indessen beweisen die vielen Ausgaben derselben, als auch das Plagiat, welches der gleich zu nennende Schriftsteller sich erlaubte, dafs sie beifällig aufgenommen wurden.

(Boehmer Bibl. Scr. H. N. P. I. Vol. II. p. 412 et 415.
Haller Bibl. med. pr. III. p. 6.
H. Boerhave Meth. Stud. medic. edit. Halleri. Amstelod. 1751. p. 690.)

101. Castor. Durante, de bonitate et vitio Alimentorum centuria. In qua continentur fere omnia, quae ad veram victus rationem instituendam et tuendam valetudinem pertinent. Pisauri ap. Haered. Bartholom. Caesani. 1565. 1595. 4.
— Romae. 1586. fol.

Ist wahrscheinlich mit folgendem Buche gleich:

— Il Tesauro della sanità, nel quale si da il modo di conservar la sanitá e prolongar la vita e si tratta d'ella natura di Cibi, e dei Rimedi, e dei Nocumenti loro. In Roma. 1589. 4. (Manget).
— in Venezia, G. Sarcina. 1611. 8. (324 S.).
— in Venez., G. B. Gestari. 1668. 12.

Ich besitze folgende Ausgabe mit etwas verändertem Titel, die ich nirgends angeführt finde:

— Il tesoro della Sanità. Di Castor Durante da Gualdo, Medico e Cittadino Romano. Nel quale s'insegna il modo di conservar la Sanità e prolungar la vita, e si tratta della natura de' cibi e de' Rimedy de nocumenti loro. Con la Tavola delle cose piu notabili. Di nuovo ristampato e con somma diligenza corretto in Venet. appresto Lucio Spineda. 1614. 8. (334 S.).

— deutsch, unter dem Titel: Güldnes Kleinod der Gesundheit. Frankf. 1609—1623. 8.

Der gröſste Theil des genannten Buchs handelt von den Nahrungsmitteln. Der Verf. schickt zuerst einige allgemeine Bemerkungen über selbige voraus, handelt sodann kurz von den einzelnen Classen, und dann von den einzelnen Arten derselben. Die jedem einzelnen Nahrungsmittel gewidmeten lateinischen Verse, sind fast sämmtlich die des Fiera, ohne daſs dies im mindesten bemerkt wäre. Das Eigenthum des Verf. ist der kurze in italiänischer Sprache abgefaſste Commentar, worin jene Verse erläutert werden. — Der Verf. lebte übrigens in der 2ten Hälfte des 16ten Jahrhunderts, und war Leibarzt des Papstes Sixtus V. — Ob vielleicht folgendes, in dem von Dryander herausgegebenen Catalog der Bibliothek des Baronet Banks in London, angeführte Buch, eine Übersetzung der eben erwähnten Schrift des C. Durante sey, wage ich nicht zu entscheiden:

— A family herbal, or the treasure of health, wherin you have an account of the nature of all sorts of meats, flesh, fish, herbs etc. and also of all sorts of drink. Translated from the italian, by I. Chamberlayne. London. 1689 (the second edit.) (232 S.) 12.

102. Bartolomeo Boldo libro della natura e virtú delle cose che nutriscono. Venet. 1576. 4.

Dieses Buch, von dessen Verf. ich keine bestimmte Nachricht finden kann, wird in der „Bibliotheca georgica etc. (Firenze 1787) angeführt. Auch

Haller erwähnt desselben (Bibl. med. pr. II. p. 207) nicht aber, wie Hr. Beckmann (Physikal.-ökonom. Bibl. XV. Bd. 4tes St. S. 562) bemerkt, in der Biblioth. Botan. Haller scheint zu vermuthen, daſs der Verf. aus des Hugo Bentius noch anzuführender Schrift (Nr. 740) geschöpft habe.

103. Ioh. Vischer de alimentis. Tübingen 1569.
(Haller Bibl. med. pr. II. p. 183.)

104. Barthol. Scappi opera, nella qual si tratta di diverse vivande. Firenze 1570. 4. c. iconib. 1605. 4. 1643. 4.

Ich wage nicht zu entscheiden, ob diese Schrift, welche eine Materia alimentaria zu seyn scheint, mit desselben Verfassers (Kochs des Papstes Pius V.) unter Nr. 508 zu nennenden Kochbuche gleich sey.
(Haller Bibl. Botan. I. p. 343.)

105. Ioh. Strüppius (aus Gelhausen) ΣΙΤΟΠΟΤΙΑ ΜΑΤΕΧΝΙΑ; antidotarii antitrimagisti i. e. Medelae trium extremorum dei flagellorum Libri I. adumbratio, qui est de anchora fames, sitis, valetudinisque mortalium. Durch Gottes Segen neue Speisekammer und Speisekeller. Frankfurth a. M., auf Kosten des Verfassers durch M. Lechler. 1573. 4. (1 Alphab. 15 Bog.).
(Boehmer Bibl. Scr. H. N. P. I. Vol. II. p. 425.)

106. Balthas. Pisanelli, (Bononiensis) Trattato della natura de' cibi e del bere, nel quale le virtu e i vizi di quelli si palesano in Roma 1583. fol. 1604. 8. (Haller).
— in Venezia, G. B. Porta 1584. 4. 1586. 4. 1593. Luc. Spineda 1601 et 1619. 12.
— in Torino 1615. 1620. 8. 1649. 12. 1589. 4.
— Bonon. 1662. 12 (Haller).
— in Venez. 1649. 12. (Bibl. Baldinger).
— lateinisch: de esculentorum potulentorumque facultatibus libellus, vertente Arnoldo Freytag. Herbornae ap. C. Corvinum. 1593 und 1614. 8. (165. S.).
— lateinisch: cum Baricelli hortulo geniali. Genev. ap. Ph. Albert. 1620. 12.

— mit dem Titel: de alimentorum facultatibus liber aureus. Bruxellis. 1562. 12. und: Osnabrug. ap. I. G. Schwaendterum. 1677. 12. (301 S.).
— französ. Arras. 1596. 12. (Boehmer).

Der Verf. giebt ein Verzeichnifs aller bekannten Speisen und Getränke, mit kurzen naturhistorischen und diätetischen Bemerkungen. Nichts eigenes!

(Haller Bibl. med. pr. II. p. 210. und p. 440.)

107. Bartholom. Hübner, Neu Speisebüchlein, darinnen kurzer Unterricht vom Essen und Trinken, auch von allerley Speisen und Getränken, sammt vielen guten Hausarzneyen. Erfurt. 1588. 8.
— unter dem Titel: Diarium medicum, aus den hinterlassenen Schriften des Auctoris, verbessert durch David Lipsium. Erfurth. 1603. 8. und Jena 1607. 8. (Böhmer).

Haller führt (Bibl. Botan. I. p. 400) folgendes Buch an: Bartholomaei Unterricht von allerley Speisen und Getränken. Erfurt. 1603. Wahrscheinlich ist dies dasselbige, nur mit Weglassung des Geschlechtnamens des Verfassers „Hübner." Hr. Beckmann möchte daher wol irren, wenn er (Physik.-ökon. Bibl. XV. 4. S. 562.) vermuthet, dafs jene von Hallern angeführte Schrift eine Übersetzung des von Barthol. Boldo unter Nr. 102. angeführten Buchs sey. — Übrigens lebte Barthol. Hübner als practischer Arzt in der 2ten Hälfte des 16ten Jahrhunderts.

(Haller Bibl. med. pr. II. p. 281.
Kestner's medic. Gelehrten Lexicon. S. 419.)

108. Le tresor de la santé humaine, du menage et la vie humaine, ou il est amplement traité de toute sorte d'alimens, fruits, breuvages, liqueurs de senteur, de leurs qualités et de la manière de les appretter par un celebre medecin. Lyon. 1607. 8. 1608. 8. (Boehmer).

Ist vielleicht eine Übersetzung von Nr. 101.

109. Ioh. Quercetani Diaeteticon polyhistoricum. Paris, Cl. Morellus. 1606. 1608 et 1615. 8. (463 S.)

— Lips. ap. Thom. Schurerum. 1607. 8. et 1615.
— Francof. ap. Ioh. Theob. Schonwetterum 1607. 4.
— Genev. ap. Chouët. 1626. 8.
— Argentorat. 1620 et 1625. 8. (Haller).

Haller vermuthet, dafs dies Buch dasselbe sey, welches unter dem Titel erschien:

— Le portrait de la Santé par Ios. du Chesne à Paris, Morel. 1606. 8.
— St. Omer. 1608. 8. 1618. 8.
— Paris. 1620. 8.
— Regles de la santé, ou le veritable regime de vivre pour la santé et les maladies et une notice des alimens. Lyon. 1692. 12.
— dasselbe deutsch von J. A. Ringelstein. Strafsburg. 1625. 4.
— Nürnberg. 1686. 4.

Quercetanus oder du Chesne, aus der Gascogne gebürtig, war zu Ausgange des 16ten, und im Anfange des 17ten Jahrhunderts Leibarzt am Französischen Hofe. Er war sowol als practissher Arzt, als auch als Scheidekünstler berühmt. Die letzte Section des genannten, gut geschriebenen Werkes, handelt von den Nahrungsmitteln, die er nicht blofs in diätetischer Hinsicht, sondern auch von Seiten ihrer Zubereitung, besonders nach der damals in der Gascogne üblichen Weise, betrachtet.

(Haller Bibl. med. pr. II. p. 202.
— Bibl. Botan. I. p. 316.
Manget Bibl. Scr. Med. Vol. II. p. 557.)

110. Thom. Mouffets health's improvement, or the nature, method and manner of preparing all sorts of food used in this nation, corrected and enlarged by Chr. Bennet. London. 1655. 4. 1746. 8.

Der Verf. war ein berühmter Arzt und Scheidekünstler zu London in der 2ten Hälfte des 16ten Jahrhunderts. Es zeichnet sich dieses, auch in diätetischer Hinsicht lobenswerthe Werk, besonders dadurch vor andern ähnlichen Compilationen aus, weil

es

es viel eigenes enthält, und weil darin mehrere, von andern Schriftstellern übergangene Speisen, beschrieben werden.

(Haller Bibl. med. p. II. p. 257.)

111. Ludovici Nonnii Diaeteticon s. de re cibaria libr. IV. Antwerp. ap. Belleros. 1627. 8. (Merklin) 1633. (Boehmer).

— vermehrte Ausg. ebendas. 1645. 1646. 4. (Bibl. Balding.).

Der Verf. war ein sehr gelehrter Arzt zu Antwerpen in der ersten Hälfte des 17ten Jahrhunderts. Er schildert in diesem, für die Geschichte der Nahrungsmittel, classischen, jetzt sehr selten gewordenen, Werke, die Meinungen und Äufserungen der alten griechischen und römischen Ärzte, Geschichtschreiber und Dichter, über die Eigenschaften und Wirkungen der Speisen und Getränke, und belegt alles mit ausgehobenen Stellen aus den Schriften derselben. Eigene Bemerkungen des Verf. finden sich indessen nur sparsam.

(Haller Bibl. Bot. I. p. 440.
Manget. Bibl. Scr. Med. II. p. 414.
H. Boerhave Med. Stud. m. edit. Halleri p. 695)

112. Melch. Sebitz de alimentorum facultatibus libri V. ex optimorum auctorum monumentis conscripti. Argentor. ap. I. P. Mullium. 1650. 4. (8 Alphab. 19 Bog.).

Ohnstreitig die vollständigste und gelehrteste Sammlung alles dessen, was bisdahin über die Nahrungsmittel bekannt war, sowol in diätetischer, als naturhistorischer Hinsicht. Der Verf., zu Strasburg 1578 geboren, zierte 62 Jahre hindurch den Catheder der dortigen Akademie, hinterliefs sehr viele trefliche gröfsere und kleinere Schriften und starb endlich 1674 als Greis von 96 Jahren.

(Haller Bibl. med. pr. II. 418.
— Bibl. Bot. I. p. 480.
Boerhave Meth. St. m. ed. Halleri. p. 698.
Kestner Bibl. med. p. 721.)

113. Henr. Mundii ΒΙΟΧΡΗΣΤΟΛΟΓΙΑ seu Commentarii de aëre vitali, de esculentis et de potulentis. Cum Corollario de parergis in victu. Oxonii ap. I. Crosley. 1680 et 1685. 8. (362 S.).

— London. 1681. 8. (Haller).

— unter dem Titel: Opera, tractatibus tribus comprehensa, de aëre etc. et parergis ut Coffea, Thea etc. Lugd. Batav. ap. Pet. van der Aa. 1685. (1 Alph. 1 Bog.).

— Francof. et Lips. ex offic. C. Haubold. 1685. unter dem Titel: Magna naturae oeconomia; auctore Henrico Cosmio, Anglo. ibid. ap. eund. 1687. 8. (Boehmer).

Der gröfste Theil dieses Buchs handelt von den Nahrungsmitteln. Der Verf. geht sie einzeln durch und giebt das Merkwürdigste davon kurz an. Zwar Compilation; doch nicht ohne manche eigene, gute Bemerkungen! — Der fleifsige F. E. Brückmann hat zu diesem Werke in seinen treflichen: „Epistol. itinerariis" (Centur. III. p. 776 — 79) einige kurze berichtigende Anmerkungen, meist botanischen Inhalts, geliefert.

(Haller Bibl. med. pr. III. p. 469.)

114. Ioh. Sigism. Elsholz Diaeteticon d. i. neues Tischbuch in VI Büchern. Cölln an der Spree. 1682. 4. (466 S.) mit Kpf.

— Leipzig, Th. Fritsche. 1713. fol. u. 1715. 4.

Der als Arzt und Naturforscher berühmte Verf. war Hof-Medicus und Botanicus bei dem Churfürsten von Brandenburg, Friedrich Wilhelm, und starb zu Berlin im Jahre 1688 im 65 J. seines Alters. — In diesem weitläuftigen und mit vieler Belesenheit verfafsten Werke, werden alle Nahrungsmittel in diätetischer, naturhistorischer und historischer Hinsicht beschrieben; überall wird auch ihre Zubereitung berücksichtigt. Der Anhang enthält unter dem Titel: „Der Französische Koch, neben seinem Condieter und dem Becker" ein kurzes Kochbuch.

(Haller Bibl. med. pr. III. p. 135.)

115. A. P. D. M. regles de la santé ou le veritable regime de vivre, que l'on doit observer dans la santé et dans les maladies, avec un table alphabetique de tous les alimens. Lyon. 1692. 12.

116. Christ. Wildvogel de esculentis et potulentis. Von essen- und trinkender Waare. Jena. 1701. 4.

117. Ludov. Lemery Traité des Alimens. Paris, J. B. Cusson. 1702. 12. (24½ Bog.).

(Act. Eruditor. 1703. p. 396; und hieraus in Manget Bibl. Scr. med. Tom. II. P. I. p. 68.
Journal des Sçavans. Tom. XXX. p. 481.
Republ. des Lettres. 1702. Octobr. p. 417.)

— Englisch. London. 1704. 8.

— Ital. Venezia. 1705. 8.

— seconde edit. revüe, corrigée et augmentée par l'auteur. à Paris, R. Witte. 1705. 12min. (1 Alphab. 11 Bog.) — 1715. 12.

(Act. Eruditor. 1706. p. 160 und hieraus in Manget Bibl. l. c. p. 69
Journal des Sçav. Tom. XXXIII. p. 1029.
Republ. des Lettres. 1705. Nov. p. 562.)

— Ital. Venez. 1734. 8.

— Engl. unter dem Titel: A Treatise on all sorts of food, both animal and vegetable written originally in French, by the learned M. L. Lemery, translated by D. Hay (the third edition). London. 1745 (372 S.).

— troisième edition revüe, corrigée et augmentée sur la seconde de l'auteur par Jaques Jean Bruhier. á Paris, chez Durant. 1755. 2 Bde. 12. (jeder zu 600 S.).

(Journ. des Sçavans. edit. avec les Memoires de Trevoux. 1756. Octb. p. 382. und hieraus in
Gel. Nachr. z. Hamburg. Corresp. 1756. 52 St (es wird hier bemerkt, dafs diese Ausgabe bereits die 4te sey.)
Götting. gel. Anz. 1757. S. 861 und 959. 60.)

Schon von der ersten Ausgabe dieses Werkes rühmen die Recensenten, dafs der Verf. sehr glücklich den Mittelweg zwischen einer übertriebenen Weitschweifigkeit, und einer unfruchtbaren Kürze getroffen, die einseitige Ansicht nach den Galenischen

4 Qualitäten vermieden, dagegen aber stets die chemische Analyse der Nahrungsmittel berücksichtigt habe. Nach einigen vorausgeschickten allgemeinen Bemerkungen über die Nahrungsmittel, werden, nach der von Pisanelli (Nro. 106) gewählten Ordnung, die Speisen, Getränke und Gewürze einzeln, in Hinsicht ihrer Eigenschaften, ihrer chemischen Analyse, ihren Wirkungen nach den verschiedenen Temperamenten, Altern u. s. w. kurz betrachtet und in den beigefügten Anmerkungen mehrere hieher gehörende Puncte weitläuftiger aus einander gesetzt. — Die 2te Ausgabe ist vom Verf. selbst an manchen Stellen, besonders bei Bestimmung der chemischen Analysen beträchtlich verändert, hat mehrere neue Artikel und kleinere Zusätze erhalten. — Die 3te Ausgabe hat vor den beiden frühern wesentliche Vorzüge. Hr. Bruhier hat nicht nur in seinen Zusätzen, theils aus neuern Schriftstellern das später entdeckte angegeben, theils manches Fehlerhafte verbessert, sondern auch selbst eine allgemeine Abhandlung über die Nahrungsmittel, welche 80 Seiten einnimmt, als Einleitung voraus geschickt. — So manches Gute auch das Lemery'sche Werk enthält, so stöfst man doch oft genug auf Spuren einer zu eilfertigen Compilation und auf manche Irrthümer und abergläubische Behauptungen.

(Haller Bibl. Bot. II. p. 61.)

118. Georg Cheyne Essay of health and long life. London, George Straham. 1724. 8. (232 S.)
London. 1725 (Bibl. Baldinger.).
— vermehrte Ausgabe unter dem Titel: Essay on regimen with five discourses serving to illustrate the principles and theory of philosophical medicine. London. 1740. 8.
— lateinisch, unter dem Titel: de infirmorum sanitate tuenda, acc. appendix de fibra animali. London. 1726. 8.
— Paris. G. Cavelier. 1742. 12.
— französisch. Regles sur la Santé, traduit de l'anglois. á Paris, chez Rollin. 1726. 8. (17 Bog.).
— Bruxelles. 1727. 8.

— unter dem Titel: L'art de conserver la Santé des personnes valetudinaires, traduit du latin, avec des remarques et un abrégé de propriétés des alimens. à Paris, chez Dsoury. 1755. 12.
— mit eben dem Titel: augmenté d'un dictionnaire des alimens. à Paris. 1764. 12.
— deutsch, aus dem Engl. übersetzt von D. S. E. S. Frankf. a. M. Stocks sel. Erben und Schilling. 1744. 8. (351 S.).

Wir führen dieses schätzbare diätetische Werk deshalb hier an, weil sich bei der französischen Brüsseler, und den neuesten Pariser Ausgaben, ein alphabetisches Verzeichniſs der Speisen und Getränke befindet.

(Haller Bibl. Botan. II. p. 193.
Boehmer Bibl. Script. H. N. Vol. I. P. II. p. 448)

119. Cornel. Leonhardt van Amsterdam, cibi, potus et condimentorum plurimorum consideratio medica. Leid. 1736. 4. (8 Bog.).

120. Nic. Rosen, Resp Strandberg diss. de diversis cibi potusque generibus. Upsal. 1739 4. (20 S.).

121. Dictionnaire des Alimens, Vins et Liqueurs, leurs qualités, leurs effets, relativement aux différens âges et aux différens tempéramens; avec la manière de les apprêter, ancienne et moderne, suivant la methode des plus habiles Chefs d'Office et Chefs de Cuisine, de la Cour et de la Ville. Par M. C. D. Chef de Cuisine de M. le Prince de ***. Tome I. (538 S). Tom. II. (576 S.). Tom. III. (556 S.). à Paris chez Gissey et Bordelet. 1750. 8.

Der weitläuftige Titel zeigt schon zur Genüge an, was man in diesem Buche zu erwarten habe. Die Eigenschaften der Speisen und Getränke sind, groſstentheils nach Lemery und Andry, nur kurz angegeben; desto ausführlicher sind die Vorschriften zu ihrer Zubereitung. Übrigens empfiehlt sich dieses, jetzt schon seltene, Werk durch Vollständigkeit und durch die kurze Erklärung der technischen Ausdrücke der französischen Kochkunst. — Haller führt noch

folgendes Buch an: Briand Dictionnaire des alimens, vins et liqueurs. 3 Vols. Paris. 1750. Wahrscheinlich dasselbige?

(Haller Bibl. Botan. II. p. 400.)

122. Car. a Linné, Resp. Wedenberg, diss., Varietas ciborum. Upsal. 1767. 4.

— Amoenitat. Acad. Vol. VII. p. 197.

123. J. F. Zückert materia alimentaria in genera, classes et species disposita. Berolini, ap. A. Mylium. 1769. 8. (427 S.)

Der berühmte Verf. hat ohnstreitig das Verdienst, durch diese Schrift eine fühlbare Lücke in der Literatur ausgefüllt zu haben, indem er hier zuerst ein System der Nahrungsmittel aufstellte. Gegen die gewählte Classification selbst liefse sich freilich manches wohl erinnern, wie wir in der Folge noch zu bemerken Gelegenheit haben werden; indessen wird dadurch das Verdienst des Verf. eben so wenig geschmälert, als durch die Bemerkungen, dafs die Beschreibung mancher, als Nahrungsmittel angewandten Naturkörper, zu schwankend sind; dafs nicht immer die Quellen, aus denen geschöpft ward, genau genug angeführt werden, dafs dasjenige, was über die chemische Analyse mancher Nahrungsmittel angeführt wird, durch die neuern Fortschritte der Chemie zum Theil unbrauchbar geworden; und dafs sich manche offenbare Irrthümer eingeschlichen haben. Bei den Vegetabilien ist Rumph's Werk vorzüglich benutzt. — Übrigens gebührt dem Verf. das Lob einer ausgebreiteten Belesenheit, einer glücklichen, aphoristischen Darstellungsgabe und einer grofsen Vollständigkeit in der Enumeration der Nahrungsmittel, indem auch die aufsereuropäischen, mit allem Recht, nicht ausgeschlossen geblieben.

(Haller Bibl. Bot. II. p. 533.
Commentat. Lips. Decad. II. Suppl. p. 460.
Vogels neue medic. Biblioth. VIII. Bd. 6tes St. S. 1 — 6.
Allgem. Deutsche Bibl. XI. 1. S. 234.
Götting. gel. Anz. 1770. S. 551.)

124. Joh. Plenk Bromatologia s. Doctrina de esculentis et potulentis. Viennae, Gräffer. 1784. 8. (1 Alphab. $4\frac{1}{2}$ Bog.)

— deutsch. Wien. 1785. 8. (432 S.)

Die vom Verf. auch hier, wie in seinen übrigen zahlreichen Handbüchern, gewählte tabellarische Form gewährt freilich den Vortheil, mit einem Blicke das Wissenswerthe von jedem einzelnen Nahrungsmittel übersehn zu können. Auch würde sich die genannte Schrift deshalb sehr gut zu einem Handbuch für akademische Vorlesungen qualificiren, wenn der Verf. mit mehr Critik gesammelt und so viele Irrthümer, sowol naturhistorische, als diätetische, vermieden hätte. Von Seiten der Ordnung, in der die genannten, als Nahrungsmittel gebräuchlichen Naturkörper, aufgestellt sind, verdient diese Compilation eben so wenig Empfehlung, als von Seiten des Styls, der, besonders im Original, durch viele Sprachfehler entstellt wird.

(Comment. Lips. Vol. XXVII. p. 99.
Allg. Lit. Zeit. 1785. IV S. 360.
Allg. D. Bibl. LXIV. 2. S. 443. 44.
Baldinger's med. Journ. 8 St. S. 19)

125. Ge. Gottl. Richter praecepta diätetica in usum praelectionum academicarum accommodata. 8. Heidelb. Pfähler. 1780. 8.

— deutsch. Lebensordnung für Gesunde und Kranke; nach dem Lateinischen vom sel. Hofr. Richter in Göttingen übers. und mit Zusätzen aus der neuesten medic. Liter. vermehrt; von Fr. A. Weber, Heilbronnischem Stadtarzte. Heidelberg und Leipz. Pfähler. 1786. (349 S.) 8.

— G. G. Richter praecepta diaetetica et materia alimentaria. Editio nova. Bernae sumpt. soc. typogr. 8. 1791.

Ein unveränderter Abdruck dieses schätzbaren Buchs, dessen gröſster Theil von den Nahrungsmitteln handelt.

(Salzb. med. chir. Zeit. 1794. I. S. 447.)

126. Almanach du Comestible, necessaire aux Personnes de bon goût et de bon appetit, et qui aiment la joie dans le repas. à Paris, Desnos. 1785. u. folg. Jahre (48 S.) 12.

— Den Jahrg. 1792 dieses Almanachs (á Paris, Desnos) führt Usteri (Repertorium der medic. Literatur des J. 1791. S. 555.) aus Fev. de corr. du Libr. 91. n. 14 p. 364, an.

127. H. J. N. Cranz medicinisch und chirurgische Arzneymittellehre, nach dem System der Natur. Eine freye Übersetzung aus dem Lateinischen, mit vielen Anmerkungen, Zusätzen und Verbesserungen von Xav. Jos. Lippert. I. Bandes I. Theil. Getreidearten. Hülsenfrüchte. Pflanzengemüse. Wurzelgemüse. Wien, in der J. P. Krausischen Buchhandlung. 1785 (626 S.) 8.

Wenn zwar unserm Plane gemäfs (Einleitung §. 42.) diejenigen Schriften aus unserer Literatur der Nahrungsmittelkunde weggelassen werden, welche nicht ausschliefslich von den Nahrungsmitteln handeln, sondern diese nur beiläufig betrachten, so mufsten wir doch mit dem eben genannten Buche, so wie mit einigen gleich zu nennenden Lehrbüchern der Heilmittellehre, deswegen eine Ausnahme machen, weil in diesen Büchern die materia alimentaria, als ein für sich bestehendes Ganze, anzusehn ist. — Hr. Lippert hat in dieser unfortgesetzt gebliebenen freien Übersetzung des bekannten Cranzischen Werkes, nach dessen neuesten Ausgabe von 1779, den Text des Originals zwar vollständig übersetzt, aber nicht die Ordnung desselben beibehalten, sondern sich nach dem Linneischen Systeme gerichtet. Dieser Band enthält, wie auch der Titel schon besagt, die Beschreibung nur eines Theils der gewöhnlichen vegetabilischen Nahrungsmittel. Das Ganze ist freilich mit vieler Literatur und Belesenheit verfafst; nur ist zu bedauern, dafs der Verf. sich verleiten liefs, eine Menge von Nachrichten, die keine Auctorität für sich haben, zum Theil gar unrichtig sind, ohne alle Critik und Auswahl zusammen zu tragen. Auch fehlt es seinem Vortrage offenbar an Bestimmtheit und Kürze;

vieler Provincialismen und mancher den Sinn entstellenden Ausdrücke gar nicht einmal zu gedenken.

(Allgem. Deutsche Bibl. LXXVIII. 1. S. 84. 85.
Neue liter. Nachrichten f. Aerzte, Wundärzte und Naturf. auf das J. 1785 und 1786. Halle. S. 72—77.
Baldingers medic. Journal 7tes St. S. 15. 16.)

128. William Cullen's Abhandlung über die Materia medica, nach der nunmehr von dem Verfasser selbst ausgearbeiteten Originalausgabe übersetzt und mit Anmerkungen von Samuel Hahnemann. I. Bd. Leipz., Schwickert. 1790. (468. S.) gr. 8.

Der berühmte Verf. vollendete die 2te Ausgabe seiner schätzbaren Heilmittellehre im 77sten Jahre seines Alters, aus der Fülle einer 50jährigen Erfahrung. Sie erschien zu Edimburgh im Jahre 1789 in 2 Bänden. Der hier nur anzuführende erste Theil dieses Werks handelt aufser der allgemeinen Einleitung in die Materia medica ausschliefslich von den Nahrungsmitteln, und enthält hierüber viele eigene, trefliche Bemerkungen. — Die Hahnemannsche Übersetzung zeichnet sich vortheilhaft durch den Fleifs, womit sie verfafst und durch ihren fliefsenden Styl aus. Überdem gereichen die zahlreichen Anmerkungen des Hrn. Übersetzers zu ihrer wahren Zierde.

(Salzburger medic. chir. Zeitung. 1791. I. Bd. S. 209—231. *
Allg. Deutsche Bibl. XCVIII. 2. S. 398—400. *)

129. J. C. F. Scherf's vollständiger deutscher Hausarzt. I. Bd. Leipzig, Schwickert. 1791. (270 S.) gr. 8.

Dieser erste Band des nicht weiter fortgesetzten Werks, handelt mit einer, mehr den Arzt, als den blofsen Layen, für den dieses literarische Product doch eigentlich nur bestimmt war, interessirenden Ausführlichkeit, blofs von den Nahrungsmitteln, die uns das Thierreich gewährt. Das Nützliche und Schädliche von diesen wird deutlich, vollständig und in einer gebildeten, correcten Schreibart gesagt. Dabei wird stete Rücksicht auf die Zubereitungsart genommen.

(Schlegels Literatur III. 2tes St. S. 271—277.

Allg. D. Bibl. CIII. 2. S. 425—427.
Baldingers Journal 28stes St. S. 15. 16.
A. Lit. Zeit. 1793. I Nr. 9. S. 65—67.
Salzb. med. chir. Zeit. 1793. II S 17—25.)

130. Vollständige practische Abhandlung von den Arzneimitteln, nach deren Ursprunge, Güte u. s. w. Zum Gebrauche für Ärzte und Nichtärzte bearbeitet von J. C. Hackel. II. Theil. Wien, Wappler. 1793 (704 S.) gr. 8.

Dieser zweite Theil beschäftigt sich blofs mit den Nahrungsmitteln. — Eine weitschweifige, ohne allen Geist und Critik verfertigte Compilation!

(Allg. Lit Zeit. 1794. III. St. 248. S. 265
Salzb med chir. Zeit 1794. I. S 367 368)

131. a. Metodo facile di prolungare la Vita con piccola attenzione intorno nostri Cibi e Bevande, cont. un Analysi chimica ossia Ricerca della natura e proprietà di quasivoglio genere di cibi etc. Opera scr. da una Mad. Ingl. in Ital. vecata con l'Aggiunto di un Discorso praelim. e di molte Annotazioni da Ios. Montechiari. Macerata, Capitani. 1794 8.

(Efem lit. di Roma 1793. p. 3—7. *
Gazett. lit. di Nap. 22. 108. *

131. b. Dizionario ragionato degli Alimenti, in cui si tratta dell' Origine, natura, nomi, uso, abuso, scelta, stagioni, preparazioni, effetti, qualita e proprietá e di bevande e dei mezzi semplice, onde conservarsi in sanitá e tenere lontane le malattie; di Francesco Leonardi, Romano. Tom. I. A — Bay. Roma, nella Stamperia di Paolo Giunchi. 1795

(Efemer. lit di Rom. 1796. p 33. 34. *
Baldinger's N. Magaz. XVII. Bd. S 251.)

Ich habe dieses Werk, trotz aller angewandten Mühe nie sehn, auch nicht erfahren können, ob es fortgesetzt worden. Der Titel läfst wenigstens grofse Vollständigkeit erwarten!

132. A practical Synopses of the Materia Alimentaria and Medica. By the Author of the Thesaurus Medicaminum. Vol. I. London. 1797. 8.

Ich habe nicht erfahren können, ob von diesem Buche die Fortsetzung erschienen sey.

133. Über Speisen und Getränke, und über Schnupf- und Rauchtaback. Eine Lectüre für Freunde der Gesundheit und des langen Lebens. Leipz., Gräff. 1802. (292 S.) 8.

Ein bloſser Abdruck des Kapitels von Speisen und Getränken aus dem „Selbstarzt, wie er seyn sollte. Leipzig, Gräff. 1802. 8." Ohne allen Werth!

(N. Allg. D. Bibl. LXXXII. 1. S. 49. 50. † Salzb. med. chir. Zeit. 1803. II. S. 287 †)

134. J. D. Knopf's (Meklenburg - Schwerinschen Maitre d'Hôtel) Productenbuch für die Küche, oder Anweisung für junge Mädchen und Hausfrauen, diejenigen Producte, welche in der Küche zubereitet werden, nach ihrem wahren Gehalte kennen und beurtheilen zu lernen. Hannover, Gebrüder Hahn. 1803. (224 S.) 8.

Dies empfehlungswerthe, nützliche Buch, ist eine eigentliche Materia alimentaria. Es lehrt nämlich alle die Materialien, welche in teutschen Küchen zu Speisen zubereitet oder als Zusätze zu denselben benutzt werden, kennen. Von allen wird erst eine kurze Erklärung gegeben; dann folgen Kennzeichen der Güte und Anweisungen zur Aufbewahrung und oft auch zum vortheilhaften Gebrauche.

(Beckmann's physik. ökon. Bibl. XXII. Bd. 2tes St. S. 259—263.)

135. Le Directeur des Estomacs ou instruction sur les alimens de toute espèce, dont chacun, selon son âge et son temperament, peut se permettre, ou doit s'intredire l'usage, d'aprés l'avis des plus célèbres medecins, tels que Pisanelle, Boerhave, Chomel, Lemery etc. etc. Seconde edit. à Paris, chez Debray et Desenne. An XIII. — 1805. (250 S.) 16m.

Es werden in diesem kleinen Taschenbuche die bekanntesten Nahrungsmittel in alphabetischer Ordnung aufgestellt, und von jedem wird in gedrungener

Kürze das Wissenswertheste über ihre Eigenschaften und Wirkungen angeführt. Man stöfst indessen häufig auf Unrichtigkeiten. — Wann die erste Auflage erschienen, habe ich nicht erfahren können.

136. Beschreibung der menschlichen Nahrungsmittel in naturhistorischer, ökonomisch-technologischer und diätetischer Hinsicht, von J. G. Volte, Garnisonslehrer zu Dresden. Ein Lehrbuch für die obern Klassen der Bürger- und Landschulen. I. u. II. Bändchen. Leipzig, Weidmann. 1806. (176 u. 440 S.) 8. III. Bdch. 1806 (348 S.).

Hr. Volte hat durch diese Schrift, welche die erwachsene Jugend eben sowol, als jeden gebildeten Leser überhaupt, auf eine gleich lehrreiche und angenehme Weise unterhalten wird, eine wesentliche Lücke in der Literatur ausgefüllt. Ihm gebührt ohnstreitig das Lob, mit Fleifs und Auswahl gesammlet, und das Wissenswürdigste über diesen Gegenstand in einer fafslichen, leichten Schreibart dargestellt zu haben; und wenn man auch oft ungern die Gründe für die Verfahrungsarten, in ökonomischer und technologischer Hinsicht, vermifst, auch zuweilen auf einzelne unbestimmte und selbst irrige Behauptungen stöfst, so sind diese kleinen Flecken doch unvermögend, einen ungünstigen Schatten auf das Ganze zu werfen. — Der Freund der Völkerkunde wird es dem Verf. Dank wissen, dafs er auch die, den aufsereuropäischen Nationen eigenen Nahrungsmittel, nicht ganz ausgeschlossen hat. — Beide ersten Bändchen betrachten die animalischen Nahrungsmittel; das dritte handelt von den vegetabilischen; — sehr zwekmäfsige allgemeine diätetische Regeln, in Rücksicht des Gebrauchs der Nahrungsmittel beschliefsen dies empfehlenswerthe Werk.

(Neue Leipz. Lit. Zeit. 1807. Nr. 74. S. 1180 — 83.)

III. Abschnitt.

Schriften über die Nahrungsmittel einzelner Völker und Bewohner einzelner Städte.

α) überhaupt.

137. Müllers Abhandlung von dem Gebrauche einiger Speisen bei fremden Völkern, für welche wir einen Abscheu haben; aus Dessen Petersburger Monatsschrift übers. in — Hannöverschen Beiträgen 1759. 97tes St.

138. Sendschreiben von seltsamen Speisen verschiedener Völker; — Unzer's Arzt III. Bds. St. 118. S. 176—181. vergl. mit St. 99 und 114.

β) insbesondere.

a) Europäer.

aa) Deutsche.

139. Hieronymi Tragi, genannt Bock, deutsche Speisekammer. Nürnb. 1555. 4.

140. Barthol. Carrichter der Teutschen Speisekammer; das ist, kurze Beschreibung desjenigen, was bei den Teutschen, sowol die tägliche Nahrung der Gesunden, als die Auferhaltung kranker Menschen betreffend im gemeinen Gebrauch ist. Amberg. 1610. 8. Strasburg. 1615. 8.
— mit Registern vermehrt, Nürnberg, bei S. Halbmeier. 1731. 8. (275 S.).
— als III. Theil des Kräuterbuchs von Carrichter. Tübingen. 1739. 8.

* * *

141. Von der Nahrungsart der deutschen Bewohner der österreichischen Monarchie; — Versuch über die deutschen Bewohner der österreichischen Monarchie. Wien. 1805. I. Th. 3. Kapitel.
(Allg. Lit. Zeit. 1805. II. Nr. 147. S. 508.)

* * *

142. Fr. Ern. Brückmann de cibis Viennensium singularibus; — Epist. Itiner. Cent. III. Ep. 44. p. 504.

bb) Dänen.

143. Thom. Bartholinus de medicina Danorum domestica. Hafniae. 1666. 8.

Der 6te und 7te Abschnitt dieser guten Schrift handelt von den Speisen und Getränken der Dänen.

(Haller Biblioth. Botan. I. p. 507.

cc) Russen.

144. Guthrie von der antiseptischen Diät der Russen; — Philosoph. Transact. Vol. 68. S. 622 u. f.

Der Verf. handelt in diesem Aufsatze insbesondere vom Sauerkraut, von eingelegten Gurken, Quass u. s. w.

(Boehmeri Bibl. Script. Hist. Nat. P. I. Vol. II. p. 463.
Tode med. chir. Bibl. VIII. 3 S. 570.)

145. Sonderbare Nahrungsmittel und Zubereitungen derselben bei verschiedenen russischen Völkern; — Donndorf's Natur und Kunst. III. Band. Leipz. 1793. S. 551 — 570.

dd) Lappländer.

146. Petr. Kalm, Resp. Samuel Chydenius de oeconomia et moribus incolarum Lapponiae Kimiensis. Abo. 1754. 4.

Handelt von den vorzüglichsten den Lappländern eigenthümlichen Nahrungsmitteln.

(Haller Bibl. Botan. II. p. 329.)

ee) Engländer.

147. Einige Bemerkungen über die englische Küche; London und Paris. V. Jahr. 1. St. S. 22 — 29.

ff) Italiäner.

148. Barthol. Paschettus del conservare la sanitá e del vivere de' Genovesi in Genua. 1602. 4.

gg) Ungarn.

149. Franc. Ern. Brückmann varia de Hungaria deque Hungariorum alimentis; — Epist. itin. Cent. I. ep. 99.

b) Asiaten.

aa) Indier.

150. Iac. Bontius de conservanda valetudine, et diaeta sanis in India observanda. Leid. 1642. 8.
— Amstelod. 1658. 12.
— Paris. 1646.
— c. libris Guil. Pisonis Amstelod. 1658. fol.
— holländisch. Amsterd. 1694. 8.

Der Verf. beschreibt umständlich die in Indien gebräuchlichen Nahrungsmittel.

151. Nachricht von den indischen Kasten, die entweder bloſs von Vegetabilien oder auch von Fleischspeisen leben; — Oriental Repertory publishd at the Charge of the East-India Comp. by A. Dalrymple. London. 1791. 4. I. Stück. Nr. 5.

(Götting. gel. Anz. 1791. 171. St. S. 1717.)

bb) Mongolen.

152. Jährig von den Lebensmitteln der Mongolen und deren Zubereitung des Fleisches auf Reisen; — Auswahl ökonomischer Abhandlungen, welche die freye ökonomische Gesellschaft zu St. Petersburg in deutscher Sprache erhalten hat. St. Petersburg. 1793. III. Bd. S. 341 — 345.

(N. Allg. Deutsche Bibl. V. 1. S. 259.
Beckmann's phys. ökon. Bibl. XVIII. 2. S. 169.)

cc) Chinesen.

153. C. G. Eckeberg kort berättel se om den Chinesiska hushollningen. Stockholm. 1757. 8.
— deutsch. Rostock. 1765. 8.
— englisch, von Osbeck. Lond. 1757. 8.

Der Verf., welcher 13 Monate in Canton zubrachte, beschreibt hier die von den Chinesen in öko-

nomischer Rücksicht angebauten Gewächse, besonders die, so zur menschlichen Nahrung benutzt werden.

(Haller Bibl. Botan. II. p. 442.)

154. Über die verschiedenen Getreidearten, die von den Chinesen zur Nahrung benutzt werden; — Rozier Observ. et Memoires de Physique etc. Tom. II. à Paris 1773. p. 209.

(Comment. Lips. Vol. XXII. p. 209.)

c) *Afrikaner.*

155. Jezreel Jonas über die Diät und Zubereitung der Nahrungsmittel bei den Mauritanischen Affren; — Philosoph. Transact. Nr. 254.

d) *Amerikaner.*

156. Meiners Betrachtungen und Nachrichten über die merkwürdige schlechte Beschaffenheit der Nahrungs-Mittel in Amerika; — Götting. histor. Magazin. II. Band. Hannover. 1787. 2tes Stück. S. 376 — 380.

IV. Abtheilung.

Schriften über die Conservation der Nahrungsmittel überhaupt.

157. Extrait du Journal d'Angleterre, contenant la maniére pour preserver le poisson, le beure, la chair, la volaille etc. en bon etat et fort long temps. — Journal des Sçavans. 1683. p. 170.

158. Der kluge Hausvater beim wirthschaftlichen Geschäfte der Aufbewahrung verschiedener wirthschaft-

schaftlicher Producte und einiger andern Dinge. Leipzig, 1767. 8. (10 Bog. 1 Kpft.).

Ist auch abgedruckt in Zink's Leipziger Sammlungen XVI. Bd. und macht das 184ste Stück derselben aus.

Eine nach dem Alphabet eingerichtete Sammlung von Vorschriften zur Aufbewahrung der bekanntesten Nahrungsmittel. Sehr zu empfehlen!

(Wittenberger Wochenblatt. 1769. S. 408.
Götting. gel. Anz. 1768. S. 7. — und hieraus in
Erlang. gel. Beitr. 1768. S. 494.
A. D. Bibl. XI. 1. S. 349.
Journal encyclop. 1768. Octb. Tom. 8. P. I. p. 142.
Berlin. Sammlungen. VIII. S. 329.)

— 2te verb. Ausgabe, ebend. 1769. 8.

(A. D. Bibl. XIV. 1. 291.
Alton. gel. Mercur. 1768. S. 405.)

— 3te Aufl. ebend. 1771. 8.

159. Mittel, in heifsen Sommertagen Getränke und Speisen vor dem Verderben zu bewahren; — Frankfurt. Beitr. III. St. 14.

160. Von Erhaltung der Victualien im Sommer; — Hamburger Addrefscomtoir-Nachr. 1774. S. 44.
— Hannöv. Magaz. 1773. S. 975.
— Berlin. Samml. VI. Bd. S. 137.

161. Schreiben eines Ungenannten von Erhaltung der Nahrungsmittel; — Deutscher Mercur. 1773. März. Nr. 1.

162. Unterricht für Schiffer, wie sie ihre Speisen und Getränke frisch erhalten können; — N. Hamburg. Magaz. 110tes St. S. 99—113.

163. Über die Aufbewahrung der Speisen; — Graumann's diätet. Wochenbl. III. Bd. Rostock. 1783. S. 32 und 33.

Ein sehr interessanter Aufsatz, mit besonderer Berücksichtigung des diätetischen Gesichtspunctes!

164. Des Abbé Mann's Abhandlung von den Erhaltungsmitteln der Speisen, besonders aus dem Pflanzenreiche; — Nouveaux Memoires de l'Acad.

Imperiale et Royale des sciences à Bruxelles, Tom. I. à Bruxelles. 1792. 4.

Eine sehr gründliche Abhandlung!

(Gothaische gel. Zeitung, Ausländ. Lit. S. 108—110.)

165. Die beste Behandlung und Wartung einiger Arten von Lebensmitteln im Winter; — N. Hanöv. Mag. 1795. St. 59. S. 931. u. f.

Die Vorschläge des Verf. sind sehr zweckmäſsig!

166. Anweisung für Frauenzimmer, die Producte des Küchengartens in der Haushaltung aufzubewahren und zu benutzen. Züllichau, bei Darnmann. 1798.

167. Über die nöthige Lage, innere bequeme und nöthige Einrichtung eines Vorrathsgewölbes. — Leonhardi's Journal der theoretischen und practischen Ökonomie in der Stadt und auf dem Lande. I. Band. 4tes St. Leipzig, Leo. 1800. Nr. 5. S. 289. u. 290.

168. Möglichst vollständiges Verzeichniſs derjenigen Haushaltungsartikel, welche man in einem Vorrathsgewölbe mit Vortheil und Nutzen aufbewahren kann, nebst den nöthigen Vorsichtsregeln, solche, so lange als nöthig und möglich, in gutem Zustande zu erhalten; — Leonhardi's Journal a. a. O. Nr. 6. S. 291—293.

169. Boreux über die vollkommene Erhaltung des Getreides, der Weine und anderer Waare, sowol bei ihrem Versenden, als bei ihrer langen Aufbewahrung in Magazinen; mit einer Abbildung; — Magazin aller neuen Erfindungen u. s. w. VII. Bds. 4. St. oder 40. Hft. Nr. 20. S. 244—248.

Anmerkung. Diejenigen Schriften und Abhandlungen, welche von der Conservation einzelner Classen und Arten der zur Ernährung des Menschen dienenden Naturkörper handeln, werden unter der Literatur dieser aufgeführt werden.

V. Abtheilung.

Schriften, welche von der Zubereitung der Nahrungsmittel überhaupt handeln.

I. Abschnitt.

Schriften über die, zur Zubereitung der Nahrungsmittel erforderlichen äufsern Dinge.

1) *Schriften über das Feuer-Material.*

170. Jacob Faggot Vergleichung zwischen demjenigen, was Holz und Brenn Torf beim Kochen thun. — Schwedische Akademische Abhandlungen auf das Jahr 1748 S. 283.

171. C. F. Schulzen's Gedanken über den Nutzen der Steinkohlen und des Torfs auf wirthschaftlichen Brennstädten. Friedrichsstadt. 1764. 4 *

172. Venel Unterricht von Steinkohlen und ihrem Gebrauch zu allen Arten von Feuern Aus dem Franz. Dresden, Walther. 1779 8. *

173. Friedr. Accum Bemerkungen über Steinkohlenfeuerung und die dazu in England gebräuchlichen Öfen zum Küchengebrauch — Ökonomische Hefte III. Bds. 3tes Hft. Leipzig, Vofs und Comp. 1794. S. 237 — 248.

174. Die Kunst, ohne Holz wohlfeil zu heitzen, zu kochen und überhaupt jede Arbeit, die Feuer bedarf, zu verrichten, vorgetragen in einem Steinkohlen- und Torfkatechismus. Prag, v. Schönfeld. 1799. 8. *

175. F. A. Resch, über die Benutzung des Torfs im Allgemeinen, und über die Anwendung desselben zum Bierbrauen und Malzdarren insbesondere, wie auch zum Heitzen der Stuben, zum Kochen, Sieden und Braten u. s. w. Erfurt, Keyser. 1800. (101 S.) 8.

Man findet in diesem kleinen Werke viele eigene, interessante Erfahrungen.

(N. A. D. Bibl. LXVI. 2. S. 529. *
Ergänzungs-Blätter z. A. L. Zeit. 1804. IV. Jahrg. I. Bd. Nr. 11. S. 88.

176. J. J. Müller's practischer Unterricht, Braun- Steinkohlen und Torf in Kanonenöfen zu brennen; nebst einer gründlichen Anweisung, bei Kohlen oder Torf vermittelst dieser Öfen zu kochen, zu braten und Obst zu backen. Mit Kupf. Magdeburg, Keil, 1801. 8.

(Beckmann's physik. ökon. Bibl. XXI. S. 399.)

2) *Schriften über Küchenheerde, Bratöfen u. s. w.*

a) *überhaupt.*

177. a. Leutmanns Vulcanus famulans, oder sonderbare Feuernutzung u. s. w. Wittenberg, Zimmermann. 1735. 8.

177. b. Abhandlung vom Lichte, der Wärme und dem Feuer; ferner von Zimmer- Stuben- und Küchenöfen u. s. w., von J. Mehler. Dresden, Walther. 1798. (65 S.) gr. 8. mit 9 Kpft.

(N. A. D. Bibl. LV. 2. S 347.)

178. L. W. Peale's, Vorschläge zur Verbesserung des gemeinen Feuerheerdes, nebst beigefügten Modellen, welche der amerikanischen philosophischen Gesellschaft vorgelegt worden; — Transactions of the American Philosophical Society, held at Philadelphia for promoting useful knowledge. Vol. V. Philadelphia. 1802.

(Albers American. Annalen. III. Hft. S. 102.)

179. Benj. Graf von Rumford über Küchenheerde und Küchengeräthe, nebst Beobachtungen über die verschiedenen Theile der Kochkunst, und Vorschlägen zu ihrer Verbesserung. — Rumfords kleine Schriften politischen, ökonomischen und philosophischen Inhalts; nach der 2ten vermehrten Ausgabe aus dem Engl. übersetzt. Wei-

mar, Industrie-Comptoir, 1803. (436 S.) gr. 8. mit Kupf.

Die hier gesammelten Aufsätze enthalten sehr viele schätzbare Bemerkungen, die sich auf die Anwendung der frühern, von dem Verf. treflich dargestellten theoretischen Sätze, beziehen, wie nämlich die Feuerhitze, in ökonomischer Hinsicht, am vortheilhaftesten benutzt werden kann.

(A. L. Zeit. 1806. Ergänzungs-Blätter. I. Nr. 33. S. 263. N. A. D. Bibl. XCI. 2. S. 454—459.)

Man vergleiche: — Englische Miscellen. VII. 3. S. 163—170;
— Busch Almanach der Fortschritte u. s. w. VIII. Jahrg. S 325.
— Weselsche Zeitung für Naturforscher, Ökonomen, Künstler und Fabrikanten. 1800. Nr. 19. S. 149—156.

180. Über Küchenheerdfeuerungen und Küchengeräthe. Nach des Hrn. Grafen von Rumford's Grundsätzen bearbeitet, mit Anmerkungen und Zusätzen begleitet von Mag. J. C. Hoffmann. — Allgemeine Annalen der Gewerbskunde. III. Bd. S. 23—104.
— besonders abgedruckt. Leipzig, Richter. 1804. (83 S.) 4. mit 2 Kpft.

(N. A. D. Bibl. C. 1. S. 229. u. 30. *)

181. K. C. Rommerdt's allgemein faſsliche Anweisung, Stubenöfen und Küch-Kochofen mit vorzüglichen, nicht bloſs ideirten, sondern auch schon durch Erfahrung bestätigten Nutzen, nämlich holzsparend, bequem, der Gesundheit zuträglich, und wohlfeil zu bauen; nebst einer vollständigen Beschreibung und Zeichnung von einem sehr holzsparend und für die Conservation der Braupfannen vorzüglich eingerichteten Brauöfen. Eisenach, Wittekindt. 1803. (66 S.) 8. mit 3 illum. Kpft.

Die Zeichnungen sind durchaus nach einem beigefügten Maaſsstab und so deutlich entworfen, daſs sie, zumal mit Zuziehung der beigefügten umständ-

lichen und deutlichen Erklärung, auch von ganz Unkundigen verstanden werden können.

(A. L. Zeit. 1803 Nr 293.
N. A. D. Bibl. LXXXVI. 1. S. 178.)

Vergl. — Busch Almanach der Fortschritte u. s. w. VIII. Jahrg. S 343 – 352.
— Allgem. Ann. der Gewerbskunde. III. Bds. 4tes Hft. Leipzig 1803. S. 229. 230.

182. K. C. Rommerdt's sehr verbesserte Stuben-heiz- und Kochöfen. Durch Erfahrung von jedem Hausvater u. s. w. erprobt, nebst 2 Kupft. Eisenach, Wittekindt. 1804. (4½ Bog.) 8.

Es ist diese empfehlungswerthe Schrift als eine weitere practische Anwendung der vorhergehenden anzusehn!

(N. A. D. Bibl. C. 1. S. 229 u 230.

b) *insbesondere.*

α) *über besondere Vorrichtungen zum Kochen.*

183. Dr Joh. G. Weygand Invention eines Reise- oder Feld-Koch-Topfs, in selbigem ohne Holz und Kohlen zu kochen; — Breslauer Sammlungen. 1723. Martius. Cl. V. Artik. 1. S. 337—341. Mit einem Holzschnitt.
Man vergl. — Breslauer Sammlungen. 1717. M. Septb. Cl. V. Art. 3.

184. H. Heckel's Beschreibung einer wohleingerichteten Küche von purem Eisen. 1724. 4.

185. de Vanière observation sur un foyer de cuisine portatif; — Memoires de l'Acad. R. des sciences pour l'année. 1752. Hist. p. 148. 4. — edit. en 8. A. 1752. Hist. p. 216.

186. J. Fr. Hahn) Kurzgefaſste Beschreibung verschiedener Maschinen und eines Koch- und Bratofens, zum Gebrauch und Nutzen der Ökonomie zu Kloster Bergen im Groſsen errichtet, mit 8 Kpft. Leipzig, Breitkopf. 1772. (11 Bog.) gr. 8.

Der Werth dieser Bogen liegt nicht in der Neuheit der Erfindung selbst, indem man schon ähnliche

Einfälle gehabt hat, sondern darin, dafs man hier eine deutliche und vollständige Beschreibung solcher Maschinen antrifft, die wirklich im Grofsen errichtet, und deren Zweckmäfsigkeit ein vieljähriger Gebrauch wirklich bewiesen hat.

(Beckmann's physik.-ökon. Bibl. III. 3. S. 447.)
A. D. Bibl XVII 1. S. 262—265.)

187. Poële ou Cuisine portative; — Bibl. phys. oecon. red. par Sonnini. III. Année. Cah. X. p. 257.

188. D Braches Anweisung zur Verbesserung der Kochheerde; — Neue Schriften der Gesellsch. Naturforsch. Freunde Westfalens. II. Bd. S. 61.

189. Stockenschneider's Erfindung einer Maschine, womit man ohne Feuer kochen kann; — Journal für Fabrik, Manufactur, Handlung und Mode. 1798. Junius. S. 417.
vergl. — Busch's Almanach der Fortschritte. III. Jahrg. S. 365. u. 366.

190. Feuerheerd, Koch- und Bratofen, mit Abbildung; — Leonhardi's Journal der theoretischen und practischen Haushaltung in der Stadt und auf dem Lande. I. Bds. 2tes Hft. Leipzig, Leo. 1799. S. 151.

191. Feld- Jagd- und Reiseküche, oder Beschreibung zweyer tragbaren Küchen; nebst einer Anweisung, wie man sich auf Märschen, auf der Jagd und bei weiten Reisen seine Speisen ohne Vorkenntnisse der Kochkunst geschwind und bequem selbst bereiten oder unter eigener Anordnung bereiten lassen kann. Ein Taschenbuch für Officiere, Jagdliebhaber und Geschäftsmänner. Leipzig, Supprian. 1800. (226 S.) 8. M. e. Kupft.

Die hier zuerst beschriebene tragbare Küche ist zweckmäfsig; nicht so die zweite, welche aus einem französischen Buche genommen ist, ohne dafs dies vom Verf. bemerkt worden. Der Verf. giebt sodann einige allgemeine Regeln beim Kochen an, worauf die Zubereitungsarten mehrerer gutgewählten Speisen folgen. Diese Vorschriften empfehlen sich durch Deutlichkeit und Verständlichkeit. —

(N. A. D. Bibl. LVI. 2. S. 539. u. 40. und LXXV. 1. S. 236.

Leipz. Jahrb. der neuesten Literatur. 1800. Nr. 56. S. 454. 455. * Allgemeine Lit. Zeit. 1801. III. Nr. 273. S. 677. *)

192. v Hirschen's Erfindung neuer Koch- und Sparöfen; — Reichs-Anzeiger. 1800. Nr. 241.

vergl. — Busch's Almanach der Fortschritte. VI. Jahrg S. 475.

193. Nachricht von Bickley's in London neu erfundenem Kohlen-Rost, an und auf welchem man zu gleicher Zeit bratet, kocht, und backt; — Magazin aller neuen Erfindungen. 4tes Hft. Leipzig, Baumgärtner. 1802. S. 232.

vergl. — Busch's Almanach der Fortschritte. VIII. Jahrg. S. 339.

194. Boreux Beschreibung einer beweglichen Küche, vermittelst welcher man 5 bis 6 Schüsseln für eben so viele Personen mit grofser Ersparung von Zeit, Mühe und Kostenaufwand bereiten kann; — Eschenbach's Kunstmagazin der Mechanik und techn. Chemie. 3tes Hft. Leipzig, Hinrichs. 1803. 4. S. 21—31.

(A. L. Zeit. 1804. I. Nr. 46. S. 367.).

195 Boreux Beschreibung und Abbildung eines Werkzeuges, um in der gröfsten Geschwindigkeit und ohne Umstände, besonders auf Reisen, etwas zu kochen, oder eines Reisekochers; — Magazin aller neuen Erfind. III. Bd. 1 Hft. oder 13tes Hft. Leipzig, Baumgärtner. 1803. Nr. 7. S. 29—33.

196 Beschreibung einer eisernen Küche vorzüglich zum Gebrauch auf Schiffen, erfunden von Bouyon, Schiffshauptmann in Havanna, mit einem Kupfer; — Magazin aller neuen Erfind. III. Bds. 5tes Hft. oder 17tes Hft Nr. 4. S. 266 — 270.

197. G. C. F. Schlimbach's Beschreibung des Kochpultes, oder einer sehr einfachen, holzersparenden und bequemen Anlage zum Kochen u. s. w., mit 2 Kpft. Berlin, Schüppel. 1804. (5 Bog) 4.

Es empfehlen sich diese wenigen Bogen durch Vollständigkeit und Deutlichkeit des Vortrages.

(N. A. D. Bibl. C. 1. S. 229 u. 230.)

198. Ed. Walker's tragbare Küche; — Allgem. Annalen d. Gewerbskunde. III. Bds. 6tes Hft. Leipzig. 1804. S. 294.
vergl. — Englische Miscellen. XVI. 3. S. 136. 37.

199. Nachricht von Baumgärtner's (ehemaligen Polizei Directors zu München) Erfindung eines Küchenwagens, um während dem Fahren durch ein eingesperrtes Feuer in kupfernen Kesseln jede Art Suppe zu kochen; — Harl's Kameral-Ökonomie-Forst- und Technologie-Korrespondent für Deutschland. Erlangen. 1806. Nr. 7.
vergl. — Trommsdorf's Alman. d. Fortschritte. XII. Jahrg. S. 759. 760. — Magazin aller neuen Erfind. VII. Bds. 5tes Hft. oder 41stes Heft. 1807. Nr. 4. S. 281 — 292.

200. Nachricht von Cadet's de Veaux neu erfundenem Apparat: Frühstücköfen — Fourneau dejeuner. — Zeitung für die elegante Welt. 1807. Nr. 148. S. 1181.

β) über besondere Vorrichtungen zum Kochen, mit vorzüglicher Rücksicht auf Holzersparung

201. F. W. Dietrich's mit Erfahrungen und richtigen Grundsätzen bestärkte Anweisung, wie die Wirkung des Feuers in Küchen und Stubenöfen zu verstärken und zu vermehren, daſs durch vortheilhafte Einrichtung derselben eine beträchtliche Menge Holz erspart werden könne. Berlin. 1766. ($3\frac{1}{2}$ Bog.) 8. mit $3\frac{1}{2}$ Bog. Kupf.
(A. D. Bibl. XI. 1. S. 348. 349. *)

202. D. Ritter's Preisschrift, über die 1768 von der Berner ökonomischen Gesellschaft aufgegebene Frage: welches ist die beste Theorie der Küchenheerde und Stubenöfen, zu Ersparung des Holzes und anderer Feuerungsmittel? mit 6 Kpf. — Abhandlungen und Beobachtungen durch die ökonomische Gesellschaft zu Bern gesammelt. XI. Jhrg. 1770. 2tes St.
(A. D. Bibl. XVIII. 1. S. 289. 290. *)

— besonders abgedruckt. Bern. 1771. (3¼ Bog.) 8.
(A. D. Bibl. XXIV. 1. S. 140.)

203. Neu erfundene Angaben, wie man zur Ersparung des Holzes und des Raumes in Wirthschaftsgebäuden, den Ofen, Camin und Küchenheerd, nebst einer Obstdarre in Eins bauen und zum bequemen Gebrauch beisammen haben kann; — zwei neue ökonomische Abhandlungen, mit Kupf. Herausgegeben von einem Liebhaber nützlicher Wissenschaften. Berlin und Leipzig. 1775. (2 Bog.) 8. Nr. 1.

204 Abhandlung von holzsparenden Stubenöfen. III. Theil. Dresden. 1785 (116 S.). gr. 8 17 Kpft.

Dieser dritte Theil handelt von holzsparenden Küchen und andern ökonomischen Feuern. Sehr reichhaltig!

(A. L. Zeit. 1786. I. Nr. 12. S. 94.
A. D. Bibl. LXVI. 1. S. 283. 284.)

205. Memoire sur les Foyers économiques et salutaires de Mr. le Docteur Franklin et Mr. Desarnad; — Journal de Physique. Tom. XXXV.

206. W. G. Ploucquet von besonders wohlfeilen Anstalten zu einem ökonomischen Heerdfeuer, mit einer Kupfert., als Anhang zu Dessen Abhandlung über den Holzmangel 2te Aufl. 1790.

207. J. W. Chryselius Anweisung, holzsparende Öfen zu Stuben- Pfannen- Brat- und Kesselfeuerungen anzulegen; nach richtigen Grundsätzen und Erfahrungen. Merseburg. 1790. mit 8 Kpft.

(A. D. Bibl. CXII. 1. S. 136—141.)

— 2te Aufl. mit einigen Zusätzen (von L. Schneider). Leipzig, Vofs u. Comp. 1798. (254 S.) gr. 8. mit 9 Kpft.

Die Zusätze sind von wenigem Belange.

(Erfurt. gel. Anz. 1799. S. 115. * (Riem)
N. A. D. Bibl. XLV. 2. S. 432—435.)

208. Beschreibung eines ökonomischen Koch- und Bratofens; — Riem's neue Sammlung vermischter ökonom. Schriften. VII. Th. Dresden. 1796. S. 96—98. mit einer Abbildung.

209. G. Fr. Werner's theoretisch-practische Abhandlung über die holzsparenden Stubenöfen, Kochheerde und Kochöfen. Hamburg, Bachmann und Gundermann. 1797. (228 S.) 8. mit 7 Kpft.

Der 13te Abschnitt dieser treflichen Abhandlung ist den Kochheerden, und der letzte Abschnitt den Kochöfen gewidmet.

(A. L. Zeit. 1798 III. Nr. 236 S. 265—267.
N. A. D. Bibl. XXXVIII. 2. S. 379—382. *)

210. Phil. Heinr. Bus Einrichtung der Plattenöfen zur Ersparung des Holzes, wirksamen Heitzung der Zimmer und bequemen Kochung der Speisen; mit einem Kupf. Frankfurt a. M. bei Herrmann in Commission. 1797. (17 S.) gr. 8.

Man tadelt an dieser, übrigens gute Vorschläge enthaltenden Schrift, daſs sie durch viele Provinzialismen und Druckfehler entstellt sey!

(N. A. D. Bibl. LI. 1. S. 170.
A. L. Zeit. 1799. IV. Nr. 403. S. 727.)

211. Voght, über die vortheilhafteste Art, Kochöfen in kleinen Wohnungen einzurichten; — Schriften der Hamburger Gesellschaft zur Beförderung der Künste. VI. Bd. S. 406. 439 u. 447.
— besonders gedruckt. Hamb., Bohn. 1799. 8.

(N. A. D. Bibl. LXVIII. 2. S. 528. 529. *)

212. (J. L. Römer) Vorschlag zu Holzsparöfen und Kochheerden. Nürnberg, Schneider u. Weigel. 1799. (20 S.) 8. mit 8 Kpft.

(N. A. D. Bibl. LI. 1. S. 171. *
Erlanger Lit. Zeit. 1799. II. S. 1655 u. 1656. *
Würzburger gel. Anz. 1800. S. 320 *)

213. A. M. C. Korte practische Anweisung holzsparende Stubenöfen, Kochheerde und Bratofen mit wenigen Kosten zu bauen. Hamburg, Bachmann und Gundermann. 1799. (116 S.) 8. mit 7 Kpft.

Die Erfindung des Verf. ist, nach Versicherung seiner Recensenten, gut und anwendbar. Seinem

Vortrage fehlt Präcision; — die Kuptertafeln sind schön.

(Ergänz. Bl. z. A. L. Zeit. 1803. III. Jahrg. II. Bd. Nr. 108. S. 239. 240.
N. A. D. Bibl. LI. 1. S. 170.)

214. Nachrichten von den geprüften und bewährt gefundenen holzsparenden Kasserollen und Heitzungskästen des Schlossermeisters Schwarz in Leipzig; — Riem's neufortgesetzte Sammlung vermischter ökonomischer Schriften auf d. J. 1799. I. Liefer. Leipzig, Müller. 1799.

215. Angabe einer Kochmaschine, wobei ohne Feuer gekocht wird; — Reichs-Anzeiger. 1799. N. 54. S. 615. vergl. Nr. 109. S. 1266. (wo bedeutende Einwürfe gegen die beschriebene Methode gemacht werden).

216. J. F. Kettner's Abbildung und Beschreibung eines durch Praxin vervollkommneten holzersparenden Kochofens. Leipzig, Kummer. 1800. ($1\frac{1}{2}$ Bog.) 8. mit einem Kupfer.

217. J. F. Kettner's verbesserte Wärme und Kochfeuerbehälter, in Betreff der Holzersparung. Leipzig, Kummer. 1801. ($3\frac{1}{2}$ Bog.) 8. mit 8 Kpf.

(N. A. D. Bibl. LXV. 2. S. 530. und LXXII. 2. S. 518. *
A. L. Zeit. 1802. IV. Nr. 355. S. 623. *)
Beckmann's physikal. ökonom. Bibl. XXII. 2. S. 199 u. 200.)

vergl. — Busch's Almanach der Fortschritte. VIII. Jahrg. S. 339.

218. Anweisung, holzsparende Rauch-Castrol- und Kochöfen, nach Dänzerischen Grundsätzen zu bauen. München, Strobl. 1800. (9 Bog.) 8. mit 3 Kupft.

(Erlanger Lit. Zeit. 1799. I. S. 30—32. *)

219. F. L. v. Cancrin's Abbildung und Beschreibung eines neuen Holz, Zeit und Arbeitslohn sparenden Speis- und Treibofens. Halle, Gebauer. 1800. 8. mit 2 Kpft. *

220 Heineken's Vorschläge zur Einführung einer größern Ökonomie bei dem Feuerungsgebrauche in unsern Küchen; Bremens Hausmüttern

gewidmet. Bremen, Wilmans, 1800. (50 S.) 8. mit einem Kupfer.

(Erg. Bl. z. A. L. Zeit. 1803. III. Jahrg. II. Bd. Nr. 128. S. 399. *
N. A. D. Bibl. LXV. 2. S. 530 *)

vergl. — Voigt's Magaz. f. d. neuesten Zustand der Naturk. IV. Bd. 1802. 6. St. S. 794—801. (mit der Abbildung).

221. Sparöfen, die sowol zum Kochen, als Heitzen der Zimmer erfunden sind. Ein Geschenk für Hausväter und Hausmütter. Leipzig, Baumgärtner. 1800. (14 S.) kl. 4. mit 2 Kpft.

(Erg. Bl. z. A. L. Zeit. II. Jahrg. II Band. S. 31. +
Erlanger Lit. Zeit. 1800. II S. 1263. *
N. A. D. Bibl. LXVIII. 2. S. 528.)

222. Ökonomische Koch- Back- und Bratöfen betreffend; — Riems neufortgesetzte Sammlung ökonomischer Schriften für das Jahr 1800. 2te Liefer. II. Abth. Nr. 9.

223. Über ökonomische Koch- Back- und Bratöfen: — Collenbusch Rathgeber für alle Stände. II. Jahrg. 1800. 2tes St. S. 85.
vergl. — Schlesische Provinz. Blätt. 1800. Januar.

224. P. F. Roth holzersparende Öfen, Heerd- Kessel und Bratofenfeuerungen, nebst beigefügter Literatur der Holzsparkunst. Nürnberg u. Altorf, Monath. 1801. gr. 8. mit 5 Kpft.
vergl. — Busch Almanach der Fortschritte. VII. Jahrg. S. 396 u. 397.

225. (F. L. v. Cancrin) Abhandlung von einem holzsparenden, viereckigen Ofen u. s. w., auch einem neuen vortheilhaften Kochheerde, in welchen beiden man mit Holz, Torf und Steinkohlen feuern kann. Marburg, Akad. Buchh. 1792. 8. mit Kupf.

(A. L. Zeit. 1793. III. Nr. 214. S. 190. *
Baldinger's med. phys. Journal. 30. St. S. 75. *)

Man findet diese Abhandlung auch: — Cancrin's kleine technol. Werke. IV. Bd. Gießen und Marburg. 1803.
(Erg. Bl. z. A. L. Zeit. II. Jahrg. I. Bd. Nr. 16. S. 121.)
— 2te Aufl. Gießen, Krieger. 1800. (87 S.) 8.

226. J. H. Wagener, Unterricht, von holzsparenden, bequemen und zierlichen Stubenöfen u. s. w. Desgleichen von einem nutzbaren Kochheerde, Kochofen u. s. w. II. Theil. Magdeburg, Creutz in Commission. 1791. (71 S.) 4. mit 32 Kupf.

(A. L. Zeit 1792. II. Nr. 89. S. 28. *†)

— III. Theil. (29 S.) gr. 8. mit 5 Kpft. Magdeburg, Keil. 1802.

(Neue Leipz. Lit. Zeit. 1803. Nr. 35. S. 556. †
N. A. D. Bibl. LXXXVI. 1. S. 178. *
Erg. Bl. z. A. L. Zeit 1806. I. Nr. 71. S. 561. †

227. Beschreibung des Sparheerdes im Georgenhause zu Leipzig und seinem Nutzen bei grofsen Versorgungsanstalten; nebst einigen Gedanken über wohlfeile und zweckmäfsige Speisung der Armen. Leipzig, Barth. 1803. gr. 4. mit 2 Kpf.

(N. A. D. Bibl. XCV. 1. S. 201. *
Allgem. Annal. der Gewerbskunde. III. Bds 1. Hft. S. 105. *)

228. Fr. Chr. Müller (Prediger zu Schwelm) vollständige Beschreibung der Sparöfen und Heerde, welche in der Grafschaft Mark schon seit vielen Jahren gebräuchlich und bewährt gefunden sind. Nebst einer Nachricht vom Brodtbacken, Bierbrauen und Brantweinbrennen bei Steinkohlen und einem Anhang über Thermolampen, Fumivoren und Phlogoskopen der Franzosen. Weimar, Industr.-Compt. 1803. (70 S.) gr. 8. mit 7 Kpft.

(A. L. Zeit. 1803. Nr. 337. S. 495. *
Leipz. Lit. Zeit. 1803. Nr. 270. S. 876. *
N. A. D. Bibl. LXXXVI. 1. S. 178 u. 179. *†
Allgem. Ann. der Gewerbskunde. III. Bds. 4tes Hft. Leipzig. 1803. S. 225—229.
Voigt's Magaz. VI. 3. (1803) S. 265—270. *)

vergl. — Busch Alman. d. Fortschr. VIII. Jhrg. S. 352 — 354.

229. Abbildung und Beschreibung einer neuen Sparküche, in welcher Speisen aller Art aufs vollkommenste und mit grofser Holzersparnifs zubereitet werden können; erfunden von Jourdan le Cointe; gezeichnet und verbessert von Boreux; — Eschenbach's Magazin der Mechanik und

technischen Chemie. Leipzig, Hinrichs. 1802. 4tes Hft. Nr. 1. S. 1—8.

230. J. P. Bérard Beschreibung eines neuen ökonomischen Ofens, womit ein Zimmer geheitzt und in 7 Gefäfsen zugleich gekocht werden kann, ohne von Rauch und Ausdünstung der Speisen beschwert zu werden. Leipzig, Steinacker. 1803. (64 S.) gr. 8. mit einem Kupf.

(Erg. Bl. z. A. L. Zeit. 1808. Nr. 27. S. 209. *†
N. Leipz. Lit. Zeit. 1804. St. 105. S. 1680 *†
N. A. D. Bibl. LXXXVI. 1. S. 178. *)

231. Boreux Beschreibung und Abbildung eines Spar-Ofens von einer einfachen und wohlfeilen Bauart, zum Heitzen der Zimmer und zum Kochen der Speisen, und für jede Art von Brennzeug eingerichtet; — Magaz. aller neuen Erfind. III. Bds. 3tes Hft. oder 14tes Hft. Leipz., Baumgärtner. 1803. Nr. 2. S. 142—146.

232. Phil. Heinr. Bus Anleitung für den Bürger und Landmann zur Einrichtung holzersparender Feuerungen. Frankfurt a. M., Herrmann. 1803. (128 S.) 8. mit 4 Kupf.

Der 2te Abschnitt dieser sehr flüchtig ausgearbeiteten, und durch viele Druckfehler entstellten Schrift, handelt von der Anlegung holzersparender Heerdfeuerungen; und der 4te Abschnitt von der vortheilhaften Einrichtung der Kesselfeuerungen.

(N. Leipz. Lit. Zeit. 1803. 53. St. S. 833—836. †)

vergl. — über die Busischen holzersparenden Kochöfen, im Reichs-Anzeiger. 1803. Nr 234 und Nr. 323.

233. Heinrich Jachtmann Anleitung zur Erbauung und Einrichtung der Küchenheerde zum ersparendem Holz- und Torfbrande. I Hft. Berlin, beim Verfasser. 1803. (XII. u. 65 S.) gr. 8. mit 9 illum. Kpft.

Der Verf. erwähnt in der Vorrede einer von ihm im Jahr 1794 in 3 Heften in 8. herausgegebenen Anweisung zur Anlegung holzersparender Feuerungen, die jedoch, weil sie Selbstverlag war, nie in den Buch-

handel gekommen ist. — In der angeführten Schrift werden zuerst kurz und deutlich die neuern verschiedenen Arten holzersparender Öfen und Küchenheerde beschrieben; dann folgt die genaue Beschreibung des vom Verf. selbst vorgeschlagenen Küchenheerdes, dessen Vorzüge sich aus den angehängten namentlich angegebenen Besitzern desselben und ihrer beigebrachten wörtlichen Zeugnisse, ergeben.

(N. A. D. Bibl XCV. 1. S. 200 u. 201. *)

234. Boreux Grundriſs und Beschreibung einer beweglichen Sparküche für bürgerliche Haushaltungen, welche die Gestalt eines kleinen Zugofens hat, und einen Ventilator, einen Ofen, einen Heerd, eine Bratröhre, einen Wasserkessel enthält, und vermittelst eines einzigen, mäſsigen Feuers sowol ein Zimmer heitzt und seine Luft reinigt, als die Dienste der Küche, der Pasteten-Backerey und der Conditorey verrichtet, und 10 Gerichte auf einmal liefern kann; — Eschenbach's Kunst-Magazin der Mechanik und technischen Chemie, 4tes Hft. Leipz.. 1804. S. 8—11.

vergl. — Trommsdorf's Alman. d. Fortschritte. XIII. Jahrg. S. 629.
— und Nr. 229.

235. a. Der neueste Koch- und Sparofen, die nützlichste und wichtigste Erfindung für Holzersparung. Von einem Menschenfreunde. Berlin, Öhmigke d. Jüngere. 1805. (24 S.) 8. 1 Kpft.

(Leipziger Lit. Zeit. 1806. Nr. 78. S. 1240. *)

235. b. Fourneau potager économique, ne consommant pour la preparation du diner d'une famille que de 8—10 Centimes en bois, ou de 12—15 Centimes en charbon, par A. Cadet de Veaux à Paris. 1806. 12.

(Journal général de la Literature de France. 1806. Cah. 7. p. 201.)

γ) über Dampfkoch-Apparate.

236. Beschreibung einer Geräthschaft, worin Speisen im Dampfe des kochenden Wassers gekocht werden

den können; — Nieuwe algemene Konst en Letterboden. 1796. Nr. 120. S. 118. 119.
— hieraus frei übersetzt: — Journal für Fabrik, Manufactur u. s. w. Leipzig. 1800. May. Nr. 2. S. 385. 386. mit einer Abbild.

237. Über den Gebrauch der Rumfordschen Dampfröhren, um, mit Hülfe eines einzigen Ofens, mehrere Kessel mit einem Male zum Sieden zu bringen u. s. w., vom Bürger Christian; — Magazin aller neuen Erfind. II. Bds. 3tes Hft. oder 9tes Hft. Leipz. 1802. S. 131—143.

238. Joh. Andresen (Secret. des Herzogs von Augustenburg), Beschreibung und Abbildung eines Dampfapparats; eine der wohlfeilsten, bequemsten, reinlichsten und holzersparenden Kocheinrichtungen für kleinere und größere Haushaltungen. Schleswig, Röhſs. 1804. (26 S.) 8. mit 2 Kupft.

(A. Lit. Zeit. 1806. Nr. 7.
N. A. D. Bibl. C. 1. S. 225. 226.)

239. Klaproth über das Kochen der Speisen im Wasserdampfe; — Hamburger Addreſs-Comptoir-Nachr. 1805. Nr. 98. und Nr. 99. S. 777—779 u. S. 785. 786.

240. Werner vollkommne Einrichtung der Dampffeuerung; — Reichs-Anzeiger. 1806. S. 1648.
vergl. — Trommsdorf's Alman. d. Fortschr. Jahrg. XII. S. 753.
Man vergleiche noch: Nr. 471 — 473.

δ) über besondere Vorrichtungen zum Braten und Schmoren.

241. J. G. L. Blumhoff Abbildung und Beschreibung einer sehr vortheilhaften Bratmaschine; — Journal für Fabrik, Manufactur u. s. w. 1801. August. S. 100—104. Mit einer Abbildung. — Busch Alman. d. Fortschr. VII. Jahrg. S. 294.

242. Rumford nouvelle construction pour rôtir la viande; — Bibliotheque phys.-écon. redigée par Sonnini. 1802. Cah. 1. Nr. 2.

M

243. a. Nachricht von Skidmare's Maschine, mittelst einer Lampe zu schmoren; aus der Frankfurter O. P. A. Zeit. 1803. in Busch Alman. d. Fortschr. VIII. Jahrg. S. 330.

243. b. Beschreibung u. Abbildung eines Bratenwenders, den man auf der Reise bequem bei sich führen, und an jedem Orte zum Gebrauch leicht aufstellen kann; — Magaz. aller neuen Erfindungen. V. Bandes, 6tes oder 30stes Heft. Leipzig. 1805. S. 338. 339.

3) *Schriften über Küchengeschirre und Küchen-Geräthschaften.*

a) überhaupt.

244. Über die Ungelegenheiten von dem Gebrauche des gewöhnlichen Küchengeräthes; — Oeuvres de Mr. Bosc d'Antic, contenant plusieurs Memoires sur l'art de la Verrerie. Tom. II. p. 105.

245. de la Follie Reflexions et experiences concernant Casserolles et autres Vases necessaires á l'appret des alimens; — Rozier Journal de Physique. 1778. Decb. p. 438.

246. Salmon observations sur les Reflexions de Mr. de la Follie concernant les Vases necessaires á l'apprèt des alimens; — Rozier et Mongez Observ. sur la Physique. Tom. XIV. 1779. Août.

247. de la Follie remarques sur les reflexions de Mr. Salmon; — a. a. O. Octobre.

248. Harasti und Pellegretti über das unschädlichste, wirthschaftlichste und bequemste Küchengeschirr; — Atti della Societá Patriotica di Milano, diretta all' avanzamento dell' agricoltura, delle arti e delle manufatture. 1783.

(Göttin. gel. Anz. 1795. S. 1043.)

249. Weikardt von der Küche und dem Küchengeschirr; — Weikardt's Toilettenlectüre für Damen und Herren. I. Th. Frankf. a. M. 1797.

250. Beantwortung einer Anfrage, wegen guter Kochgeschirre; — Reichs-Anz. 1800. N. 281. S. 3635.

b) insbesondere.

aa) in Rücksicht der Materie, woraus sie bestehen.

α) metallene.

αα) *überhaupt.*

251. Ioh. Henr. Schultze diss. Mors in olla, s. metallicum contagium in ciborum, potuum et medicamentorum praeparatione ac asservatione cavendum. Altorf. 1722. (4 Bog.) 4.
— deutsch. in den ökonomisch-physikal. Abhandl. XI. Th. Leipz. 1757. Nr. 2. S. 507.

252. Ioh. Henr. Ios. Bauer diss. de metallorum noxa in ciborum, potuum et medicamentorum praeparatione cavenda. Pragae. 1751. 4.
— wieder abgedruckt in: Dissert. medic. select. Pragenses edid. I. D. Iohn. Vol. II. Dresd. Walther. 1793. Nr. 3.

253. Amy Reflexions sur les vaissaux de cuivre, de plomb et d'etain; extrait du livre intitulé: Nouvelles fontaines domestiques etc. approuvé par l'Acad. R. des sciences (à Paris 1750. 12.). à Paris. 1752. 8.

254. Vom behutsamen Gebrauch metallener, besonders zinnerner Tisch- und Küchengefäſse; — Wöchentl. Hallische Anz. 1753. Nr. 26—29.
— wieder abgedruckt in Aug. Gottl. Weber's Auszügen verschiedener arzneiwissenschaftlicher Abhandlungen aus den Wöchentlichen Hallischen Anz. I. Bd. Halle, Renger. 1788. S. 349—380.

255. Joh. Bapt. Phil. Pott Gedanken und Untersuchung der metallischen Geschirre, ob solche in den Küchen zuzulassen sind, und was für welche. Dresden, Gerlach. 1754. (56 S.) 8.

(Jen. gel. Zeit. 1754. S. 618.
Vierte Beilage zu den Rostocker gelehrten Nachr. auf das Jahr 1754. S. 201 und S. 422. 423.)

256. J. G. Model von dem ökonomischen Gebrauch der aus unterschiedlichen Metallen verfertigten Gefäſse; — Abhandlungen der freien ökonomi-

schen Gesellsch. zu Petersburg. Aus dem Russischen übersetzt. I. Th. Mitau und Riga, Hartknoch. 1767. S. 81 — 94.

257. J. G. Model Abhandlung über die Schädlichkeit der metallenen, sonderlich kupfernen Küchengeschirre; nebst angehängter Probe zur Erkenntnifs derer mit Bley verfälschten Weine; — Dessen kleine Schriften. Petersburg. 1773. 8. Nr. 1. S. 3. u. f.

(A. D. Bibl. Anh. z. XIII — XXIV. Bande. 1. Abth. S. 563.
Comment. Lips. Vol. XXI p. 523.
Beckmann phys. ökonom. Bibl IV. S. 560.
Erxleben physik. Bibl III. S. 175)

258. D.r. Paul Kolbani Abhandlung über die herrschenden Gifte in den Küchen, nebst den Gegengiften. Prefsburg. 1792. (75 S.) 8.

Der Verf. schildert in dieser kleinen Schrift die Gefahren, welche aus dem unvorsichtigen Gebrauche metallener, besonders kupferner, zinnerner, bleyerner u. a. Geschirre, bei der Zubereitung der Nahrungsmittel und Arzeneien entstehen, und lehrt die Art, wie solche zu verhüten. Die Ordnung indessen, in welcher dies geschieht, ist nicht die beste; auch sind die neuesten Entdeckungen über diese Gegenstände nicht gehörig benutzt, endlich sind auch Widersprüche nicht gehörig vermieden.

(A. L. Zeit. 1794. III. Nr. 234 S. 151.
Salzb. medic chir. Zeit. 1794. II. Nr. 45. S 334 — 336. †)

259. Königl. Schwedisches Rescript, über die Gefahr metallener Küchen und Tischgeschirre; — Weigel Magaz. für Naturlehre u. s. w. Berlin. 1794. I. Bd. 1. St. Nr. 6.

260. J. C. Hofmann von den Metallen in Betreff ihres schädlichen oder unschädlichen Einflusses auf die menschliche Gesundheit; — Ökonom. Hefte Jahrg. 1797. May. S. 398 — 425.

Der Verf. handelt hier von 19 Arten einfacher Metalle, kurz und deutlich.

(N. A. D. Bibl. XXIV. 1. S. 253.)

ββ) *insbesondere.*

1) kupferne.

261. a. Joh. Dav. Mauchart Mors in olla, sive de cupreorum vasorum noxa; — Ephemerid. Nat. Curios. Cent. I. et II. observ. 13. p. 54.

261. b. Falconer observations and experiments on the poison of copper. London. 1724.

262. Schädlichkeit einer Grütze vom Spangrün des Mörsers, worinn sie gestoſsen war; — Büchner Miscellan. phys. med. 1730. Aug. Cl. IV. Art. 7.

263. Camillus Falconet, Resp. Fried. Thiery diss. an ab omni re culinaria vasa aenea prorsus ableganda? Paris. 1749. 4.

— wieder abgedruckt in — Heerkens Quaest. med. Paris. Decad. II. Groening. 1754. 8. und in Disputat. ad morbor. historiam edid. Haller. Tom. III. Lausanne. 1757. Nr. 79.

— deutsch: im Allgemeinen Magazin. V. Bd. Leipz. 1755. S. 263; — in Beiträgen zum Nutzen und Vergnügen. I. Theil. Greifswalde. 1753. 4. N. 16 und 17; — und in Sammlungen auserlesener Wahrnehmungen aus der Arzneiwissenschaft u. s. w. Aus dem Französ. III. Stück. Frankfurt und Leipz. 1758. I. Abschnitt. Nr. 2.

— französisch in Vandermonde Recueil periodique d'Observat. Tom. II. p. 150 et 161.

Dieselbe Streitschrift kam wieder zu Paris 1767 unter dem Praesidio des J. C. Desessart heraus. — Die vorgelegte Frage wird übrigens bejahend beantwortet.

264. Molinelli über die giftige Natur des Kupfers; — Comment. Soc. Bonon. Tom. V. P. II. p. 1. sq.

— deutsch: Leske Abhandlungen zur Naturgeschichte, Chemie u. s. w. Aus den Schriften des Instituts der Künste und Wissensch. zu Bologna. II. Bd. Brandenburg. 1782. 8. S. 329—331.

265. D. Ignaz Vari della venefica indole del rama. Ferrara, Rinaldi. 1753. (60 S.) 8.

266. Dottore Jos. Fr. Testa sopra la dissertazione della venefica indole del rame, rifessioni dirette al Molinelli. Ferrara, Pomatelli. 1753.

(Götting. gel. Anz. 1754. S. 1272.)

267. Von der Schädlichkeit der von Kupfer und Messing gemachten Küchengeräthschaften; — Selecta physico-oeconomica. II. Band. Studtgart. 1753. S. 463 — 469.

268. Vorschläge wider den schädlichen Gebrauch des Kupfers in den Haushaltungen, — Hamburgisches Magazin. VIII. Bd. 1751. S. 441 — 443.

269. Von der Schädlichkeit des Kupfergeschirrs in der Haushaltung; ein Schreiben des Hrn. Rousseau an den Verfasser des Mercure de France. Aus dem Französ. Erlangen. 1753. — Frankf. und Leipz. 1754. (1 Bog.) 4.

Der Übersetzer kann in dem Vorbericht nicht Worte genug finden, die Wahrheit des Rousseauschen Briefes zu bekräftigen. Rousseau's Brief selbst hat die Absicht, einen andern Brief eines Schwedischen Senators zu begleiten, den Rousseau durch den Verf. des Mercure de France bekannter machen wollte. Beide handeln von der Gefahr, womit der Gebrauch der kupfernen Küchengeschirre begleitet ist, und rathen dagegen die verzinnten Eisengeschirre an. Der ganze Brief des Hrn. R. sagt übrigens nichts anders, als was in der von Thiery herausgekommenen Streitschrift (Nr. 263) enthalten ist.

(Rostocker gel. Nachr. 1754. St. 34. S. 382 — 384. St. 35. S. 388 — 392.

270. Sam. Quelmalz progr. de vasis aeneis coquinae famulantibus. Lipsiae. 1753, 4. (2 Bog.).

(Comment. Lips. Vol. IV. p. 113.)

— im Auszuge — Hamburg. Magaz. XII. S. 461.

271. Von dem gefährlichen Gebrauche der kupfernen Geschirre in den Küchen; — aus den epilogues modernes. Nr. 1. d. 20. August 1753 in — Hannöv. gel. Anzeigen. 1753. S. 1231.

272. Beobachtungen von der Schädlichkeit kupferner Kochgeschirre; — Journal économique, à Paris. 1753.

273. Schacht vertheidigte Unschuld des kupfernen Geschirrs; — Hannöv. gel. Anz. 1753. St. 101.

274. Fundgrube weitere Untersuchung der Unschuld des kupfernen Geschirrs des Hrn. Schacht; — Hannöv. gel. Anz. 1754. St 20.

275. Ist es an dem, dafs Speisen und Getränke, so in kupfernen Gefäfsen bereitet sind, der Gesundheit schädlich seyn können? — Hannöv. gel. Anz. 1754. St. 70.

276. Schreiben von dem Kupfergeschirr, und dessen Gebrauch in der Wirthschaft; — Braunschweig. Anz. 1754. St. 24.

277. Joh. Theod. Eller über den für schädlich gehaltenen Gebrauch der kupfernen Geschirre in der Wirthschaft; — Hist. et Memoires de l'Acad. Royale des sciences et belles lettres, pour l'année 1754. Berlin. 1756. 4.

(Götting. gel. Anz. 1757. 23 St. S. 221.)

— deutsch: in Eller's Abhandlungen durch Gerhard übersetzt. II. Th. Nr. 11. und in — Mineralog. Belustig. II. Th. S. 499. so wie auch in — Abhandlungen der Berliner Akad., übersetzt von Mümler. IV. Bd. S. 21.

(Comment. Lips. Vol. VI. p. 324.)

278. J. Th. Eller Abhandlung, dafs der Gebrauch der kupfernen Gefäfse ganz und gar nicht schädlich sey. Berlin. 1755. (1½ Bog.) 8.

Ist ein Auszug aus der vorhergehenden akademischen Abhandlung, worin der Hr. Verf. die Unschädlichkeit der kupfernen Gefäfse zu beweisen sucht.

(Rostocker gel. Nachr. 1755. St. 40. S. 471. 472.)

Man vergl. — Crell's neues chemisches Archiv. V. Bd. 1787. und — Lesebuch nützlicher Kenntnisse aus der Natur. II. Bdch. Leipzig, Reineke. S. 190.

279. Lettre de Mr. Formey au sujet du Memoire de

Mr. Eller, sur l'usage du Cuivre. à Berlin. 1756. 12.
— dänisch unter dem Titel: — Brev om Kobber-Kar. Copenhag. 1756. 4. (1 Bog.)

280. Amy Widerlegung der Abhandlungen, worin Eller und Formey beweisen, daſs der Gebrauch der Kupfergefäſse in den Küchen und Apotheken sicher sey; — Vandermonde Recueil periodique. Vol. VIII. p. 340.

(Comment. Lips. Vol. VIII. p. 459.)

281. J. Andr. Harnisch physikalische Gedanken, worin erwiesen wird, daſs die kupfernen Gefäſse in der Haushaltung nicht so schädlich seyn, als die eisernen. Gera, beim Verfasser. 1754. 4.

282. Ist der Gebrauch des verarbeiteten Kupfers zu Kochgeschirren den Menschen schädlich? — Zink's Leipz. Sammlungen. IX. Bd. 116. und 117tes St. 1754.

283. Fernere Nachrichten von dem Streit über den Gebrauch kupferner und eiserner Küchengeräthe; ebend. 119tes St. Nr. 4. S. 985. X. Bd. 121tes St. Nr. 2. S. 3. und 122stes St. Nr. 3. S. 177.

284 Sendschreiben vom Gebrauch des Kupfers in den Küchen; ebend. X. Bd. 123stes St. Nr. 5. S. 240.

285 H J. K. Schreiben von dem Gebrauch des Kupfergeschirrs in der Haushaltung; — von Justi neue Wahrheiten zum Vortheil der Naturkunde u. s. w. Leipz., Breitkopf. 1754. I. Bd. S. 335.

286. Gedanken über die Frage, ob das Kupfergeschirr zum Gebrauch der Küche und der Haushaltung, der menschlichen Gesundheit für schädlich zu halten; — ebendas. S. 467—476.

(R. A. Vogel's neue medic. Bibl. II. Bds. 2tes St. Götting. 1755. S. 173. 174.

287. Neuenhahn's Vertheidigung des Kupfergeschirrs wider das schwerere, leichter sich auflösende, unangenehm färbende und schmeckende Eisen; — Neuenhahns vermischte Anmerkungen über einige auserlesene Materien u. s. w. Leipzig, Hilscher. I. St. Nr. 6.

288. Dr. J. C. Hefter, in wie fern das Kupferge-

schirr in der Haushaltung beizubehalten, oder abzuschaffen sey; — Fortgesetzte Bemühungen einer Gesellschaft aus dem Reiche der Wissenschaften. I. Bd. Zittau, Schöps. 1755. Nr. 2.

Der Verf. erklärt sich, nach seinen Versuchen, für die Unschädlichkeit des Kupfergeschirr's.

(Götting. gel. Anz. 1756. Nr. 137. S. 1240.)

289. Missa, Brief von Schädlichkeit der kupfernen Kochgeschirre; — Vandermonde Recueil periodique. Tom. II. p. 147.
— deutsch in: Sammlungen auserlesener Wahrnehmungen aus der Arzneiwissenschaft u. s. w. Aus d. Franz. II. Bd. Frankf. und Leipz. 1758. 3tes St. Abschnitt I. Nr. 1.

290. Cosmier d. Jüngere, Wahrnehmung einiger Zufälle auf den Genufs in kupfernen Gefäfsen gekochter Speisen; — Vandermonde Rec. per. Tom. III. p. 260.
— deutsch in: Samml. auserl. Wahrn. aus der Arzneiwissensch. III. Bd. 1759. 4tes St. Abschn. I. Nr. 2.

291. Balfour Russel diss. de Cupro. Edinburgh. 1759.

Der Verf. sucht Eller zu widerlegen.

(Götting. gel. Anz. 1760. St. 134. S. 1148.)

292. Nachlese von Eisen und Kupfergeschirren; — Neue Sammlung zur Natur- und Kunstgeschichte. XLIII. Th. S. 663.

293. Ein Schreiben vom Hrn. John Travis, an J. Fothergill, welches zeigt, dafs der Gebrauch der kupfernen Gefäfse auf der Flotte eine Hauptursache von dem See-Scorbute sey; den 31. October 1757 vorgelesen. — Medic. Bemerk. und Untersuch. einer Gesellsch. von Ärzten in London. Aus d. Engl. II. Bd. Altenburg, Richter. 1764. S. 1 — 15.

(Comment. Lips. Vol. XII. p. 444.)

294. Ein Schreiben des Hrn. James Ramsay, Wundarzte, von kupfernen Gefäfsen, an G. Macaulay;

den 2ten Oct. 1758 vorgel. — Medic. Bemerk. und Unters. einer Gesellsch. von Ärzten in London. A. a. O. S. 130—135.

Enthält Gegenbemerkungen gegen Travis Schreiben.

(Comment. Lips. Vol. XII. p. 452.)

295. Neue Beispiele von den traurigen Wirkungen des Kupfers; aus der Gazette salutaire in — Auszügen aus den besten französischen periodischen medic. chir. Schriften. I. Bd. Leipzig, Böhme. 1780. S. 289.

296. Georg Casp. Ludw. Hueber diss. de aenea culinaria supellectili. Argentor. 1766. (18 S.) 4. — wieder abgedruckt in: Wittwer Delect. Diss. med. Argentor. Vol. III. Norimb. 1779. p. 117 sq.

Eine gut geschriebene Abhandlung! Der Verf. hat viele Versuche selbst angestellt.

297. Von Verbesserung der kupfernen Gefäfse, — Königsberger Zeit. 1769. Nr. 90. S. 364, und hieraus in — Berlinischen Sammlungen. III. Bandes. 1. St. S. 105.

298. Pet. Thorstensen diss. de usu vasorum cupreorum in oeconomia. Hafniae. 1771. 4.

299. Schädlichkeit des Kupfergeschirrs; — Königsberger Zeit. 1772. S. 375; und hieraus in: — Berlin. Samml. V. 1. S. 85. 86.

300. Anweisung zum unschädlichem Gebrauche der aus Kupfer und Zinn verfertigten Tisch- und Küchengeschirre; — Leipziger Intell. Bl. 1773. S. 128.

301. Vergiftungsgeschichte durch ein Ragout, das in einem Kupfergeschirr zubereitet war; — Gazette de Santé 1777. Nr. 9. p. 139.

302. Rinmann's Vorschlag, die Schädlichkeit der kupfernen Gefäfse und Geschirre zu verhüten und eiserne Gefäfse für das Kochen brauchbarer zu machen; — Schwedische Acad. Abhandl. XL. Bd. auf d. J. 1779. S. 174—191.

(Comment. Lips. Vol. XXV. p. 585.
Murray medic. pr. Bibl. III. 4. S. 537—539.

Crell's chym. Entdeck. VII. Th. S. 132.
A. D. Bibl. LXIII. 2. S. 609.)

— vergl. — Rozier Journal de Phys. Tom. XXI. Suppl. 1782. Cah. 6; und — Scherf's Archiv d. medic. Polic. II. Bd. S. 241—250.

303. Etwas über die Küche; — Gruners Almanach f. Ärzte und Nichtärzte auf d. J. 1783. S. 275—277.

Man findet hier einige Bemerkungen über die Gefahr, welche mit dem Gebrauch kupferner, und schlecht verzinnter Küchgeschirre verbunden ist.

304. Bindheim (Apotheker zu Moskau) Versuch, auf geschmiedetes Kupfer und Eisen eine haltbare Glasur zu setzen, damit es der Verzinnung nicht bedarf; — Gemeinnütziges Volksblatt, herausgegeben von der Märkischen ökonomischen Gesellschaft in Potsdam. III. Jahrg. 1800. Octb. S. 448.
— Scherf's Archiv der medicinischen Policei. III. Bd. S. 113.
— Crell's chemische Annalen. II. Bd. Helmstädt. 1784. Nr. 2.

(A. D. Bibl. LXII. 2. S. 430.)

— Uden's und Pyl's Magaz. für die gerichtliche Arzeneikunde u. medic. Policei. II. Bds. 3tes St. S. 513.
— Weselsche Zeitung für Naturforscher, Ökonomen u. s. w. 1800. Nr. 47. S. 391—395.
— Busch Almanach d. Fortschritte. VI. Jahrg. S. 563—568.

305. Etwas über die Bindheimische Erfindung, kupfernes und eisernes Küchen- Speise- und anderes Hausgeräth mit einem Firniſs zu glasiren; — Neues Hannöversches Magazin. 1801. St. 39. und St. 41.

306. Chr. F. W. Busch diss. inaug. de noxis ex incauto vasorum aeneorum usu profluentibus, exemplis atque experimentis quibusdam illustratis. Götting. 1790. (62 S.) 8.

Der bereits im J. 1806 zu Boitzenburg verstorbene Verf. dieser wohlgerathenen Streitschrift hat nicht bloſs hier das, über den Gebrauch der kupfer-

nen Geschirre Bekannte, vollständig und mit Auswahl gesammelt, sondern aush seine eigenen Versuche, aus denen der nachtheilige Gebrauch der kupfernen Gefäfse deutlich hervorleuchtet, erzählt, und schlüfslich die Behandlung und Heilart der daher entstandenen nachtheiligen Folgen, gut angegeben.

(Götting. gel. Anz 1791. St. 151 S. 1515.*
Usteri Repertor. d. med. Lit. 1790 18.. *.

307. Anton Fothergill, Cautions to the heads of Families in three Essays etc. — 3. on the poison of Copper how it may be discovered, though in very minute Quantity, method of Cure. Bath, Cruttwell; London, Dilly. 1790. (95 S.) 8.

(Salzb medic. chir. Zeit. 1794. I. S. 101—112.*)

— Letters and papers on agriculture etc. selected from the correspondence book of the society instituted at Bath. Vol V. Bath. 1790. p. 351.

(Beckmann's physikal. ökon. Bibl. XVII. 2. S 116.
Götting. gel. Anz. 1792. St 47 S 461.)

vergl. — Brugnatelli Bibl. fisica d'Europa. Tomo XIV. Pavia 1790.

308. Meneghetti vom schädlichem Gebrauch der Geschirre von Kupfer und Glockengut; — Bibliotheque phys. économique Année 1791. Tom. I.

309. W. Davidson, Apotheker zu London, Beschreibung der ungewöhnlichen Folgen einer zufälligen Vergiftung durch Grünspan: — Medical Facts and Experiments. Vol. III. London, Johnson. 1792. Nr. 9.

(Usteri Repert. d. med. Lit. 1792 S. 116.)

310. Über die schädlichen Folgen des Gebrauches kupferner Küchengeschirre und deren Verzinnung; — Clevischer Zuschauer; Cleve, bei Koch. 1792. 1. Hft. Nr. 6.

311 Weigel Warnung für den Gebrauch kupferner, Kupfer- und Bleyhaltiger Geschirre und Überzüge, zur Zubereitung und Aufbewahrung der Speisen und Getränke; — Weigel Magazin f. Naturlehre u. s. w. I. Bds. 1. St. Berlin. 1794. Nr. 7.

312. N. Corona Saggio chimico medico ed economico delle qualitè venefiche del Rame e della salubritá del Ferro. Roma 1796. (235 S.). 8.
(Götting. gel. Anz. 1798. S. 528.)

313. Paul Sangiorgio von der Nothwendigkeit, kupferne Küchengeschirre gehörig zu waschen und reinlich zu halten, und von den Nachtheilen, die für das öffentliche Gesundheitswohl aus der Unterlassung dieser Sorgfalt entstehn; — Paul Sangiorgio chemisch pharmaceutische, zum Theil die medicinische Polizei betreffende Abhandlungen; aus dem Ital. mit Anmerk. übers. von Dr. J. A. Schmidt. Leipzig, Schwickert. 1797. 8. Nr. 2.

Ein weitschweifig geschriebener, nur sehr wenig Neues enthaltender Aufsatz!

(A. Lit. Zeit. 1798. II. Nr. 194. S. 713.
N. A. D. Bibl. XXXV. 1. S. 205.

314. Über die schädlichen Eigenschaften zinnerner und kupferner Gefäfse; — Rapporten, strekkende als Bylaagen tot de Verzameling van Stukken, betrakkelyk de aanstelling eener Commissie van Geneeskundig Toevoorzicht te Amsterdam. Amsterdam 1798. Stuk. 2 – 5 Rapport XVII.

(Ergänzungs-Blätt. z. A. L. Zeit. 1801. I. Jahrg. I. Bd. Nr. 69. S. 554. 555.

315. Chemische Untersuchung, ob der Gebrauch kupferner Gefäfse bei Bereitung der Speisen gefährlich sey, — Journalisten eller Utvalda Sammlingen i blandade ämnen Hämtade i Synnerbet utur de Nyasta och Bästa Engelska Journal etc. P. I. Stockholm. 1799.

(A. L. Zeit 1796 III. S. 469—471.
Usteri Repertor. d. med. Lit. 1794. S 502.)

316. Obductions-Bericht und Gutachten, eine mit Grünspan geschehene Vergiftung betreffend; — Fahner's Beiträge zur pract. und gerichtl. Arzneik. I. Bd. Stendal, Franzen u. Grofse, 1800. Nr. 18. S. 297.

Die Vergiftung entstand vom Genuſs von Vietsbohnen, die über Nacht in einem kupfernen Kessel gestanden hatten, und in demselben Kessel am folgenden Morgen mit etwas Essig wieder aufgekocht wurden. — Ein sehr lehrreicher Aufsatz;

(N. A. D. Bibl. LXVIII. 1. S. 73.

2) zinnerne. — Verzinnung.

317. A. E. Büchner diss. de circumspecto usu vasorum stanneorum, ad potuum ciborumque speciatim ex ovis conficiendorum praeparatione necessario. Resp. Hoefler. Halae. 1753. (4 Bog.) 4.

— deutsch: in — Büchners besondern Abhandlungen verschiedener zur Arzeneigelahrheit gehörigen Materien. II. Samml. Halle, Hemmerde. S. 281 — 357.

(R. A. Vogel neue medicin. Bibl. IV. Bd. 1758. S. 501. 502.)

— Hallische wöchentl. Anzeigen 1753. Nr 26 — 29; und hieraus in Weber's Auszügen verschiedener arzneiw. Abhandl. I. Bd. Halle, Renger. 1788. S. 349 — 380.

— Allgem. Magaz. VI. Th. S. 151 u. f.

(Comment. Lips. Vol. III. p. 303.
Rostocker gel. Nachr. v. J. 1753. V. Beilage. S. 248. 249.*)

318. Missa vom Gebrauch des Zinnes, als schädlich zu Küchengeschirren; — Samml. auserl. Wahrnehmungen aus der Arzneiw. u. s. w. Aus dem Französ. II. Bd. 4tes St. Frankf. und Leipz. 1758. 3ter Abschnitt.

319. Bayen et Charlard recherches chimiques sur l'Etain, faites et publiées par ordre du Gouvernement; ou reponse á cette question: „peut on sans aucun danger employer les vaisseaux d'Etain dans l'usage économique?“ à Paris, Pieres. 1781. (285 S.) 8.

(Journal de Paris 1781. Nr. 158.
Tode medic. chir. Bibl. IX. 1. S. 129.)

— deutsch: — aus dem Französ. übers. mit An-

merkungen von Dr. J. G. Leonhardi. Leipzig, Crusius. 1784. ($13\frac{1}{4}$ Bog.) gr. 8.

(A. D. Bibl. I. 2. S. 488. und LX. S. 454. * Wittenberg Wochenbl 1785. S. 157—159 *)

— vergl. Roux Journal de Medec. Vol. 56. à Paris 1781. 8. pag. 98.

— Rozier Observat. s. la Phys. Tom. 17. p. 474.

— Strasburgische gel. u. Kunstnachrichten. 1781. St. 28. S. 217.

Ein sehr lehrreiches, mit ausnehmender Genauigkeit, Deutlichkeit und Bescheidenheit, besonders in Rücksicht auf Henkel und Marggraf, abgefaſstes Werk. Die angezeigte Übersetzung, welche Hrn. Buck zum Verf. hat, ist von Leonhardi verbessert und mit zweckmäſsigen Anmerkungen versehn.

320. Vom schädlichen Gebrauche des zinnernen Geschirrs; — Berlin. Sammlung. V. Band. 1773. S. 613 614.

321. Warnung, keine Speisen in Zinn oder Kupfer aufzuheben; — Wochenblatt für den gemeinen Mann. II Jahrg Leipz. 1777. 1. 2tes Quart. 8.

322. Von Verwahrung der Nahrungsmittel in zinnernen Kisten; — aus der Gazette salutaire in — Auszügen aus franz. period. Schriften. III. Bd. Leipzig. 1782. S. 364.

323. Über die Unschädlichkeit des Zinnes; — Hamburger Addreſs-Compt.-Nachr. 1783. Nr. 11.

324. Axel Bergenstierna Anmerkungen über die Guſsprobe auf Zinn und Bley; — Crells neueste Entdeck. VIII. Th. S. 162.

— Scherf Archiv d. med. Polic. V. Bd. S. 55—64.

Bezieht sich auf die vom Director Scheffer in den Abhandl. der Königl. Schwed. Akad. der Wissensch. v. J. 1755 bekannt gemachte Methode.

325. Die Guſsproben des Zinns auf Bley betreffend; — Technolog Taschenbuch für Künstler. Göttingen. 1786. S. 203 u. f., und hieraus in — Scherf Archiv d. m. P. VI. S. 303—308.

Bezieht sich auf den vorhergehenden Aufsatz.

326. Unterthäniger Bericht an die Hochgräflich Lippe-Detmoldische Regierung, die Zinngeschirre und die Verzinnung der Kupfergeschirre betreffend; — Scherf Archiv. der m. P. V. Bd. S. 36—55.

327. Medicinische Haushaltungskunst, nebst Beiträgen zur Verhütung trauriger Vorfälle im Hauswesen; — Hygieia, eine heilkundige Zeitschrift. 1stes St. Eisenach. 1793. Nr. 4.

Es ist in diesem Aufsatze die Rede vom behutsamen Gebrauch zinnerner Tisch- und Küchengeschirre.

(A. L. Zeit. 1793. IV. Nr. 337. S 475.)

328. Dr. Heinsse, über zinnerne Gefäfse; — Reichs-Anzeiger 1799. St. 65. S. 749—751.

329. Mich. Veehoff diss. inaug. exhibens observationes quasdam de utensilibus stanneis et veneno plumbi. Groeningen. 1800. (50 S.) 8.

Ein schätzbarer Beitrag zu den bekannten neuern Untersuchungen über die auf dem Titel genannten Materien!

(Medic. chir. Salzb. Zeit. Ergänzungs Bd. IX. 1806. Nr. 231.)

— im Auszuge von Dr. Schmidt zu Neuwied in — Trommsdorfs Journal der Pharmacie. XVI. 1stes St. (1808) S. 207—244.

vergl. J. A. Schmidt's Holländisches Magaz. der Naturkde. Frankf. 1803. I. 2. S. 391—401.

330. Vauquelin Versuche über das Verhalten der Mischungen von Zinn und Bley, zum Essig, Wein und Öl; — Annales de Chimie. Tom. 32. p. 243—256.

— Crell's chemische Annalen. 1800. II. Bd. 10tes St. S. 277—382.

— Scherer's allgemeines Journal der Chemie. 33stes Hft. S. 316—327.

— Weselsche Zeitung für Naturforscher u. s. w. 1800. Nr. 4. S. 13—31. Nr. 11. S 90. 91. (wo von den, von Lampadius angestellten Versuchen Nachricht gegeben wird.)

Dieser Aufsatz ist das Resultat der Versuche, die in dem Laboratorio der Bergwerksschule, auf Veranlassung des Conseils der Maafse und Gewichte, unter-

ternommen wurden, um zu erfahren, in welchem Verhältnisse man Bley mit Zinn, bei Verfertigung der neuen Maafse, versetzen könne, ohne dafs es der Gesundheit nachtheilig sey.

331. Le Febüre über die Gefahr beim Gebrauche der Geschirre aus bleyhaltigem Zinne; — Rapport géneral des Travaux de la Société philomatique de Paris; Vol. II p 63; — Physisch-medic. Journal. Leipz. 1801. Hft. 2. S. 128.

(Hieher gehört auch Nr. 346.)

* * *

332. Von der besten Verzinnung der Kupfergefäfse; — Berlinisches Magazin III. Band. 5tes St. 1766. Nr. 3. XXV. S. 473.

333. Von einer neuen Verzinnung; — Rozier Observ. sur la Phys. 1771. Tom. VI.

334. Der Gebrüder Grabenhorst ausführliche Anweisung zur Verzinnung der kupfernen, messingenen und eisernen Gefäfse, mit reinem englischen Zinn. Braunschweig. 1774. (1 Bog.) 8.

(A. D. Bibl. XXV. 2. S. 526.)

335. Des Collegii Medici zu Stockholm Rathschläge zur Verbesserung des zu den Speisen und Getränken gebräuchlichen Zinnes und desjenigen zur Verzinnung des Kupfers und Eisens; — Veckoschrift för Läkare och Naturforskare. IV. Tom. Stockholm. 1783.

Die Vorschläge beziehen sich ebenfalls auf die Verzinnung mit Salmiak.

(Götting. gel. Anz. 1785. St. 184. S. 1863.)

336. Verzinnungsmethode des gegossenen Küchengeräthes auf der Kanonengiefserey zu Hellefors; — Sammling af Hushålls och andre Rön, som tid efter annan blifvit i Tidningarna upgifne, Stockholm. 1789. 2. Stycket. p. 243.
— übersetzt von Blumhoff im Journal für Fabrik, Manuf. u. s. w. 1796. Decb. Nr. 7. S. 445. 446.

337. Ziegler von Verfertigung der eisernen verzinnten Löffel, so wie sie zu Beyerfelde und Sachsenfelde bei Schwarzenberg im Erzgebirge geschieht; — Beckmann's Beiträge zur Ökonomie, Technologie u. s. w. IV. Th. Göttingen 1787. S. 139.

338. Über die Verzinnung der Küchengeräthe und den Gebrauch zinnerner Gefäfse; — Ökonom. Hefte I. 2. Leipz., Vofs u. Leo 1792. S. 150 — 152. — vergl. mit Crohare Erfahrungen in Gazette de Santé. 1784. Nr. 6.

339. Abt Marci über die Verbesserung der gewöhnlichen Verzinnung; — Memoires de l'Acad. de Bruxelles. Tom. III. p. 207.

(Crell's chemische Annalen. II. Bd. S. 249.)

vergl. — Bibliotheque phys. économ. année 1791. Tom. II.

— Ökonom. Hefte. I. Bandes. 4tes Heft. S. 174 — 177.

340. Über die üblen Folgen beim Gebrauch verzinnter Küchengeschirre; — Journal für Fabrik, Manufact. u. s. w. 1794. März. Nr. 2. S. 174 — 181.

341. Weigel über die Verzinnung kupferner Gefäfse; — Weigel's Magazin für Naturlehre u. s. w. I. Bd. 1tes Hft. Berlin. 1794. Nr. 5.

342. J. Beckmann, vom Zinn und von der Verzinnung; — Dessen Beiträge zur Geschichte der Erfindungen. IV. Bds. 3tes St. Leipz., Kummer. 1797. S. 321 — 381.

Ein vortreflicher Beitrag zur Geschichte des Zinns und der Verzinnung von der bekannten Meisterhand des Hrn. Verfassers!

343. Paul Sangiorgio von der Verzinnung kupferner Küchengeschirre; — Dessen chemisch-pharmaceutische, zum Theil die medicinische Policei betreffende Abhandl. Aus d. Ital. mit Anmerkungen von Dr. J. A. Schmidt. Leipzig, Schwickert. 1797. Nr. 1.

(A. L. Zeit. 1798. II. Nr. 194. S. 713.
N. A. D. Bibl. XXXV. 1. S. 205.)

344. Poulani's Compositionen zum Verzinnen; —

Geifsler allgemeines Repertorium. II. Theil. Leipz. 1798. Nr. 1.

345. Buschendorf Angabe zweier dauerhafter Verzinnungsarten; — Journal für Fabrik, Manufactur u. s. w. 1799. Septb. Nr 3 S. 230 — 233.

346. D. Louis Proust, Indagaciones sobre el estanado del cobre, lavaxilla de estanno y el vidriado. Madrid. 1803. (X und 118 S.) 8.

— übersetzt im Auszuge von A. F. Gehlen, unter dem Titel: — Untersuchung über die Verzinnung des Kupfers, die zinnernen Gefäfse und die Glasur; im — Neuen allgemein. Journal der Chemie. III. Bds. 2tes Heft. Berlin. 1804. Nr. 7. S. 146 — 170.

Der berühmte Verf. dieser classischen Abhandlung hatte besonders bei seinen Versuchen die Absicht, auszumitteln, in wie ferne der Zink, oder eine Legirung desselben mit Zinn, zur Überziehung der innern Oberfläche kupferner und eiserner Geschirre brauchbar sey; eine Brauchbarkeit, die sich ihm nicht bestätigte.

(Ergänz. Bl. z. A. L. Z. 1808. Nr. 70. S. 555.)

— Man vergl. — Busch Almanach der Fortschr. X. Jahrg. S. 164. und

— Voigt's Magaz. f. d. n. Z. d. Naturk. XI. Bd. 1806. S. 545 — 548.

347. Über das Verzinnen; — Magazin aller neuen Erfind. VIII. Bds. 3tes oder 45stes Heft. 1808. S. 163 — 169.

Ein Auszug aus dem von Proust herausgegebenen Supplement zu seiner eben angezeigten Schrift.

Man vergleiche mit diesem Abschnitt folgende Nrs. — Nr. 300, 303, 310 und 314.

* * *

348. Königl. Französische Verordnung, das Verzinnen der Kupfergefäfse betreffend; vom 4ten Octob. 1735. — Frank's System der medic. Policei. III. Bd. S. 629. 630.

349. Herzogl. Braunschweigische Landesherrliche Verordnung über die Verzinnung der Küchengeschirre; d. d. 9ten Junius. 1766; — Braunschweigische Anzeigen 1766. St. 60.
— Frank's System d. m. P. a. a. O. S. 623—629.
— A. Hinze's Lexicon aller Herzogl. Braunschweig. Verordn., welche die medic. Policei betreffen. Stendal, bei Franzen und Grofse. 1793. S. 212—229.
— Schreber's neue Kameralschriften. X. Bd. Leipzig. 1768. Nr. 4.

350. Churfürstlich Sächsische Mandate wegen der Zinnprobe vom 18ten Nov. 1612; vom 6ten April 1674; 16ten April 1686; 27sten Febr. 1710. — Cod. August. I. p. 1646, 1679 u. 1763.
— Frank a. a. O. S. 631. 632.

351. a. Königl. Preufsisches Edict, dafs die Verzinnung mit Bley gänzlich abgeschafft, und künftig nicht anders als mit reinem englischen Blockzinn und Salmiak verzinnt werden soll; d. d. Berlin, den 14ten April 1768., nebst angehängter Instruction, wie dergleichen Verzinnung zu machen, und Preistabelle. — Uden's und Pyl's Magaz. für die gerichtl. Arzeneiwissensch. II. Bandes. 3tes St. S. 516.
— Liebeke Auszüge aus den Königl. Preufs. Policei-Gesetzen. Magdeburg, Keil. 1805. S. 41—44.
— Frank a. a. O. S. 629.

351. b. Verordnung des Ober-Collegii Medici in Berlin vom 1sten Septb. 1769 den Gebrauch der aus Zinn mit einem Bleyzusatz verfertigten Tisch- und Küchengeräthe betreffend; — Liebeke a. a. O. S. 45.

352. Chur-Hannöversche Verordnung, die Verzinnung der Kupfer- und Messinggeschirre betr. d. d. 2ten Septb. 1770.
— Hannöv. Anz. 1770. St. 70.
— Willichs Auszüge. III. S. 380.
— J. H. Jugler Repertorium über das gesammte Medicinalwesen in den Braunschweig-Lüneburg. Churlanden. Hannover, Helwing. 1790. S. 226.

353. K. K. Hofdekret, wegen Verzinnung der Kupfergeschirre mit reinem Zinn; d. d. Wien, den 20. April 1771. und den 2ten August 1773. — und Böhmische Gubernial-Verordnung im Decbr. 1775. und vom 23 May 1776. -- und Kärnter Landes-Verordnung vom 2ten Octb. 1793.
— Frank a. a. O. S. 631.
— J. D. John Lexicon der K. K. Medicinal-Gesetze. IV. Th. Prag, Calve. 1791. S. 377. 378. — S. 380. 381. und VI. Th. 1798. S. 718 — 721.
354. Königl. Schwedisch-Pommersches Patent, wegen Verzinnung der kupfernen, messingenen und eisernen Geschirre, d. d. 6ten März 1786.
— Scherf's Archiv der m. P. V. Bd. S. 63 — 76.
— Weigel Magazin für Naturl. u. s. w. I. Bds. 1. St. Berlin. 1794. Nr. 4. und Nr. 8.
355. a. Rescript über die Verzinnung des Kupfergeschirr's mit Salmiak, und Antwort des Colleg. med. hierauf; — Weigel's Magaz. a. a. O. Nr. 11 und 12.
355. b. Königl. Dänisches Rescript wegen der Verzinnung der Küchengeschirre; d. d. 9ten Junius. 1807.
— Intell. Bl. zur N. Leipz. Lit. Zeit. 1807. Nr. 32. S. 501.

3) eiserne.

356. Reflexions pour substituer le Fer au Cuivre dans les meubles servans à la préparation des alimens; — Memoires de Trevoux. 1742.
357. Vom eisernen Kochgeschirr; — Ökonomische Nachrichten. XV. Th. S. 517.
— Leipziger Intellig. Bl. 1766. S. 57.
— Hirschens gesammelte Nachrichten der ökonomischen Gesellschaft zu Franken. S. 198.
— Gelehrte Beiträge zu den Braunschweigischen Anz. 1766. St. 23.
— Der Preufsische Sammler. I. Bd. S. 381.
358. Der Kön. Preufsischen Neumärkischen Eisenhütten-Administration zuverläfsige Nachricht von dem vortheilhaftesten Gebrauche der gegossenen ei-

sernen Haushaltungsgeräthschaften; d. d. Eisenwerk Vietz in der Neumark, d. 4. April. 1769.
— Berliner Intelligenz-Zettul. 1769 Nr. 48.

359. Erinnerung wegen eisernes Kochgeschirr; — Reichs-Anzeiger 1799. Nr 75. S 871. und Nr. 111. S. 1289 und Nr. 188. S. 2155. 56.

Man findet in diesen Aufsätzen mehrere Erfahrungen für den Nutzen der eisernen Kochgeschirre, besonders der von gegossenem Eisen.

360. Beantwortung der Anfrage im 92sten Stück des N. Hannöv Magaz. 1797: giebt es leichte und zuverläfsige Mittel, zu bewirken, dafs man in eisernen Töpfen weifs kochen könne? — Neues Hannöv. Magazin. 1797. St. 96 S 1531 — 32.

361. C. F. Stünkel, ueber die Mittel, eiserne Töpfe weifs kochend zu machen und zu erhalten; — N. Hannöv. Magaz. 1798. St. 4. S. 59 — 64.

* * *

362. Sendschreiben des Hrn. von Aximay, von Paris, an Mylord P. in London, von dem Vorzuge des Küchengeräthes, von kalt geschlagenem und verzinntem Eisenbleche, zur Zubereitung der Speisen und Arzneien; — Hamburgisches Magazin. XII Bd. 1753. S. 426 — 456.
— Hannöversche gel. Anz. 1754. S 36 u. 37.

363. Über den Gebrauch und die Fabrication des Küchengeschirrs aus Eisenblech und die gegenwärtig in Deutschland davon vorhandenen Fabriken; — Journal für Fabrik, Manufactur u. s. w. 1796. Februar Nr. 2. S 109 — 114.

364. Über das Emailliren eiserner und kupferner Küchen-Geschirre und jeder eisernen Geräthschaft, die schön sehn und gegen Verrostung geschützt seyn soll; von Buschendorf; — Journal für Fabrik, Manufactur u s w. 1796. Junius. Nr. 3. S. 423 — 427; — 1799. Octb. Nr. 7 S 331 — 335.

365. Empfehlung eiserner emaillirter Küchengeräthe, die auf dem Gräflich Einsiedelschen Eisenhammer, Lauchhammer, in Chursachsen, bei Grofsenhayn,

zu billigen Preisen gemacht werden; — Reichs-Anzeiger. 1800. Nr. 146.

* * *

366. Nachricht von dem Neuwieder Sanitäts-Kochgeschirr; — Journal für Fabrik u. s. w. 1796. Junius. Nr. 10. S 449—457.

367. Niefsmann, etwas über das Neuwieder Gesundheits-Kochgeschirr; — Reichs-Anzeiger 1801. Nr. 173 S. 2305—2307. u. Nr. 201. S. 2622. — Ökonom. Hefte 1801. Octob. S. 381—383.

Da nach der Untersuchung, das übertrieben angepriesene Neuwieder Sanitätsgeschirr nichts anders, als verzinntes Eisenblech ist, Eisen aber ohne Bleyzusatz keine gute Verzinnung annimmt, so folgert N. hieraus, dafs es wol nicht so übertriebene Lobsprüche verdiene. Gegen diese Beschuldigung vertheidigt sich der Factor Hugo, und sowol der Hofr. Hartung zu Neuwied, als der Prof. Eschenbach in Leipzig geben ihr Gutachten über das Neuwieder Sanitätsgeschirr, woraus sowol erhellt, dafs es kein Bley enthalte, als auch überhaupt der Gesundheit nicht nachtheilig sey.

368. Unterricht über die durchaus erforderliche Behandlung der Neuwieder Koch- Brat- und Backgeschirre, wenn sie sich lange Zeit bei unausgesetztem Gebrauche in schönem, weifsen Ansehn erhalten, kräftige Speisen und Brühen, und eine beträchtliche Ersparung an Brennzeug gewähren sollen; von der Neuwieder Sanitäts-Geschirr-Fabrik wegen mitgetheilt: im — Reichs-Anzeiger. 1804. Nr. 78. S. 1009—1011.

Man vergleiche noch mit diesem Abschnitt von den eisernen Küchengeschirren, folgende Nrs. Nr. 283; 287; 302; 304 und 305.

4) bleyerne.

369. Beispiele der Schädlichkeit, Wasser in bleyernen Gefäfsen aufzubehalten; — Rozier Journal de Physique. Vol. XIII. p. 145.

370. Warnung, Wein- und Bierbouteillen mit Schrot zu reinigen; Rozier Observations sur la Physique. Tom V. p. 455.

371. Über die Schädlichkeit der bleyernen Dachrinnen, wenn das darin gesammelte Wasser genossen wird; — Köllnisches Encycloped. Journal. I. Jahrg. S. 38.

372. Ant. Fothergill Cautions to the heads of Families, in three essays: — 2 on the poison of Lead, Method of detecting it in various Liquors, Foods, Medicines etc. with general Indications of Cure. Bath, Cruttwell London, Dilly. 1790. vergl. — Nr. 407.

Man vergleiche noch mit diesem Abschnitte Nr. 329.

5) goldene — silberne, — vergoldete — versilberte.

373. Beispiel von der Brechen erregenden Wirkung des in schlecht vergoldeten oder versilberten Geschirren gestandenen Nachtmahlweins; — Jugler kleine Aufsätze med. Inhalts. Stendal. 1795. 8.

(Götting. gel. Anz. 1796. S. 135.)

374. Über das von Tugot und Damny vorgeschlagene gedoppelt mit Silber plattirte Kupfer zu sichern Küchengeschirren, wobei die Dicke des Silbers $\frac{1}{45}$ einer Pariser Linie beträgt; — Biblioth. phys. économique année 1792. Tom. I.

6) mit Zink überzogene.

375. de Montigny und Macquer Bericht von einer neuen, von Doucet angegebenen Zusammensetzung zum Überzuge der Küchengeschirre; — aus dem Protocoll der Königl. Akad. der Wissensch. zu Paris in — Rozier Journal de Physique. Tom. XI. 1778. Janvier; und hieraus in — Raccolta di Opusc. Fisico-Medic. Vol. XIX. Firenze. 1778.

376. Vorschlag, die eisernen Küchengeräthe statt des Zinnes, mit Zinck zu überziehn; — Rozier Journal de Physique. Tom. XII. 1778. p. 438.

(Beckmann's physik. ökon. Bibl X 4. S. 469.)

377. Bericht der Commission der medic. Facultät zu Paris von Doucet's (mit Zinck überzogenen) Castrullen; — Rozier Journal de Physique. Tom. XIV. 1779. Decbr. p 492.

378. Verfertigung eines neuen Küchengeräthes (vom verzinckten Eisen) — Gothaisches gemeinnütziges Wochenblatt. I. Jahrg. 1779. 1 Quart. VI. 27. und X. 52.

(A. D. Bibl. XLVI. 2. S. 609.)

— Gothaischer Hofkalender auf das Jahr 1780.

379. Beschreibung eines Verfahrens zur Verarbeitung des Zincks in Drath und in Gefäſsen und Geräthschaften zum Gebrauch in der Küche und zu andern Absichten, von Charles Hobson und Charles Sylvester, aus Sheffield; — Magazin aller neuen Erfindungen. VI. Bds. 6tes oder 36stes Hft. Nr. 10. S. 357 358.

— Trommsdorf's Alman. der Fortschritte. XII. Jhrg. S. 900 – 903 und XIII. Jhrg. S. 161.

Man vergleiche noch mit diesem Abschnitte Nr. 346.

β) irdene; — Glasur der irdenen Geschirre; — Bleyglasur.

380. Von Verbesserung des irdenen Geschirres und der Hafner-Waare; — Fränkische Sammlungen XII. Stück. Nürnb., Monath. 1757. S. 449 — 456.

381. Von dem Creuſsner braunen irdenen Geschirr, und der dazu gebrauchten rothen Erde; — Fränkische Sammlungen. XIII. St. Nürnberg. 1757. S. 58 — 63.

382. Von glasurten und irdenen Töpfen; — Leipziger Sammlungen. XV. Bd. S. 520.

383. Sangiorgio und Molina über die Bereitung eines bessern irdenen Geschirres; — Atti della Societa Patriotica di Milano, diretta all'avanza-

mento dell' agricoltura, delli arti e delle manufact.

(Götting. gel. Anz. 1795. S. 1043.)

384. Chaptal, über die Mittel zur Fabrication des Töpferzeuges zu Montpellier, und über einen Firnifs zum Überzuge derselben; — Annales de Chimie. 1789. Tom. II. Nr. 3 p. 73.

(A. L. Zeit. 1790. III. Nr. 265. S. 658.)

— übersetzt, in — Crell's Beiträgen zu dem chemischen Archiv. IV. St. 3 S. 316—321.

vergl. — Journal für Fabrik, Manufactur u. s. w. 1793. S. 107.

385. Le Sage Untersuchung einiger Stein- und Erdarten, die zu allerhand Töpferwaaren und irdenen Geschirren verarbeitet werden; aus dem Französ. übersetzt (von Schedel); — Ökonom. Hefte. II. Bds. 2tes Hft. 1793. S. 121—126.

386. Über gesunde, dauerhafte und wohlfeile Töpferwaare; — Annales des arts et manufactures par Oreilly Tom. XIV. p. 74. p. 128 et 234.

(Beckmann's physic. ökom. Bibl. XXIII. 4tes St. S 459 *)

387. Über die irdenen Geschirre; — Rapporten, strekkende als Bylaagen tot de Verzameling van Stukken, betrekkelyk de aanstelling eener Commissie van Geneeskundig Toevoorzicht te Amsterdam. Amsterdam. 1798. Stuk 2—5. Rapp. XVIII.

(Ergänz. Bl. z. A. L. Zeit. 1801. I. Jahrg. I. Bd. Nr. 69. S. 554. 55.

388. Vauquelin chemische Betrachtungen über die irdenen Geschirre; — Scherer's Allgem. Journ. der Chemie. III. Bd. 18tes Hft. Leipzig, Breitkopf. 1799. S. 734—737.

— Voigt's Magaz. f. d. n. Z. d. Naturk. II. Bds. 4tes St. S. 780—782.

389. Fourmy Memoire sur les ouvrages de terre cuite et particulierement sur les Poteries. à Paris. 1802. 8.

Der Verf. dieser kleinen Abhandlung, ein Pariser Töpfer, giebt hier Nachricht von seinen neu erfunde-

nen, für die Gesundheit unschädlichen, irdenen Geschirren, die er Hygiocerames nennt.

(Intell. Bl. z. A. L. Zeit 1802. Nr. 137. S. 1122.)

— Magazin aller neuen Erfind. II. Bds. 3tes Hft. oder 9tes Hft. S. 190; — IV. Bds. 5tes oder 23stes Hft. S. 297 — 303. — IV. Bds. 6tes oder 24stes Hft. S. 357 — 364.

— Journal für Fabrik, Manufactur u. s. w. 1802. Decb. S. 478.

— Busch Alman. der Fortschr. VIII. Jhrg. 1804. S. 433.

390. Nachricht von Massieu's vorzüglichen irdenen Kochgeschirren; — Französ. Miscellen. VI. Bds. 2tes St. S. 105.

— Busch Alman. der Fortschr. IX. Jahrg. 1805. S. 586.

391. M. C. R. Jousselin (manufacturier á Nevers), essays sur le perfectionnement géneral des poteries etc.; extrait par Mr. Guyton. — Annales de Chemie. Paris. 1802. May. Nr. 15.

(Journal général de la Literature de France. 1807. Nr. 6. p. 165.)

— Magazin aller neuen Erfind. VIII. Bds. 2tes, oder 44stes Hft. S. 115. 116; — VIII. Bds. 3tes, oder 45stes Hft. S. 149 — 157.

* * *

392. Nemnich's Nachrichten über die Töpfereien Englands; Magazin aller neuen Erfind. VIII. Bds. 3tes, oder 45stes Hft. S. 157 — 163.

* * *

393. Über das neue Japanische Küchen- oder Gesundheitsgeschirr; — Hildts Handelszeitung 1786. S. 25.

* * *

394. Nachricht von der Fabrik zu Berchem, wo das englische Steingut verfertigt wird; — Hildt's Handelsz. Gotha. 1784. S. 98.

— N. Hannöv. Magaz. 1790. Nr. 31. S. 487.

395. Dr. C. G. Schönwaldt Versuche in der Steinchemie, auf Mischungen zu haltbaren Gefäſsen, vorzüglich auf ein haltbares Steingut; — Crell's chemische Annalen. 1784. II. S. 401.

396. J. S. Halle practische Kenntniſs zur Verfertigung des englischen Steinguts und des ächten Porcellains. Berlin, Öhmigke. 1793. gr. 4. mit Kpf.

* * *

397. Von den Wasser durchlassenden Töpfen von Andujar zur Abkühlung des Wassers; — Büsching's Magaz. f. die neuere Historie und Geographie. II. Th. Hamburg. 1768. S. 36.

398. Von irdenen Gefäſsen, die Wasser im Sonnenschein abkühlen, weil das durchschwitzende verdunstet; — Deutsches Museum. 1778. 6tes St.

399. C. C. Delasteyrie über die Krüge, deren man sich in Spanien zur Abkühlung des Wassers bedient (Alcarazas), und die Verfertigung derselben; — Decade philosophique liter. et polit. An VI. Trimestre 2. Nr. 9 et 16.

— Rapport géneral des Travaux de la Societé philomatique de Paris. Vol. II. p. 32.

— Journal für Fabrik, Manufactur u. s. w. 1798. Novbr. Nr. 4. S. 394—399.

— Scherer's allgem. Journal der Chemie. I. Bds. 3tes Hft. Leipz. 1798. Nr. VII.

— Phys. medic. Journ. Leipzig. 1801. 2tes Heft. S. 139.

400. Guyton de Morveau über die erfrischenden Wasserkrüge oder spanischen Alcarazas; — Annales de Chimie. Tom. 25. An 6. p. 167—173.

— übers. in — Crell's chemischen Annalen 1800. Bd. II. St. 10. S. 272—276.

401. Vaisseaux de terre rafraichissans, par Fourmy; — Bibl. phys. économ. redigée par Sonnini; année 1802. Cah. 1. Sciences et Arts. Nr. 4.

(Götting. gel. Anz. 1804. Nr. 76. S. 757.)

— Magazin aller neuen Erfind. V. Bds. 4tes, oder 28stes Heft. 1805.

402. Die erfrischenden Krüge; Der Verkündiger, eine Zeitschrift. Nürnb. 1807. S. 179.

* * *

403. James Lind Schreiben über den Gebrauch des Bleyes bei den Glasuren des irdenen Geschirres und dessen Schädlichkeit; — Gentleman's Magazine. 1754. p. 277.
— übersetzt mit Anmerkungen: in — Neuen gesellschaftlichen Erzählungen. III. Th. S. 173.
— Bremisches Magazin. I. Band. 1stes St. N. 13. S. 153.
(Götting. gel. Anz. 1758. 96. St. S. 916.)
— Neues Hamb. Magaz. 117. St. S. 283.
— im Auszuge im Journal économique. 1754. Octb. und hieraus in der — Jenaischen Sammlung. I. S. 358.

404. Schmidt Anmerkungen über die Schädlichkeit der Bleyglasuren; — Hannöv. Beiträge. 1760. St. 30.
— Physikal. ökonom. Ausz. V. Bds. 1. 2. Heft. Stuttgardt. 1763. Nr. 2.

405. Wahrnehmung von dem schädlichen Genusse eines in einem schlecht verglasurten irdenen Gefäſse zubereiteten Käses; — Gazette salut. 1766. Nr. 22.
— Vorrath gemeinnütziger auserlesener Aufsätze. I. Th. S. 150.

406. Bücking, etwas über die leichte Auflösbarkeit der Bleyglasur; — Baldingers neues Magaz. f. Ärzte. VII. Bds. 1stes St. 1785. S. 44—46.

407. Über die Bleyglasur unserer Töpferwaare: oder die Bleyglasur des irdenen Küchengeschirrs, als eine unbekannte Hauptquelle vieler unserer Krankheiten, und Mitursache der Abnahme körperlicher Kräfte des Menschen, besonders der höhern Stände, aus gerichtlichen Verhören und andern Beweismitteln dargethan von G. A. Ebell, Hofrath. Hannover, in Commission bei Hahn. 1794. 8. (672 S. 3 Kpf.).

Die Veranlassungen zu dieser Schrift, die sich von Seiten der überall hervorleuchtenden Gelehrsamkeit sowol, als der wohlthätigen Absichten für das Beste der Menschheit, die den würdigen Verf beseelten, rühmlichst auszeichnet, waren einige Vergiftungen, die man ganz offenbar auf Rechnung der Bleyglasur schreiben mufs. Die Regierung zu Hannover übertrug Hrn. Ebell die genauere Untersuchung. — Zuerst wird von den Töpferwaaren der Alten gehandelt, die nicht mit Bley glasirt waren; es folgt sodann: die Geschichte der Entstehung der Bleyglasur und der mit dieser Erfindung unmittelbar verbundenen Entstehung der Bleycolik: — eine Vergleichung des durch Bleygift gewöhnlich bewirkten Krankheitszustandes, mit der mindern Gesundheit und Stärke der jetzigen Generation: — eine auf Theorie und sehr zahlreiche Versuche und Erfahrungen gestützte Darstellung der Schädlichkeit der Bleyglasur u. s. w. Den Beschlufs machen Vorschläge zu bessern Koch- und Speisegeschirren. — Wenn gleich Hr. E. der angeführten Quelle ohne Zweifel zu viele Uebel zugeschrieben, und sie zwischendurch wol mit zu grellen Farben gezeichnet hat, so gebührt ihm doch das unläugbare Verdienst, die Aufmerksamkeit der Landesregierungen von neuem auf einen Gegenstand geleitet zu haben, der in so naher Beziehung mit Menschenglück steht. — Einen Beweis, wie sehr durch diese treffliche Schrift die Aufmerksamkeit der Ärzte und Chemiker angeregt worden ist, diesen Gegenstand aufs neue, und von vielfachen Seiten zu untersuchen, geben die nun zu nennenden zahlreichen Schriften und Abhandlungen über die Bleyglasuren der irdenen Geschirre, welche nicht wenig dazu beigetragen haben, diese wichtige Materie in ein helleres Licht zu setzen.

(A. L. Zeit. 1794. II. Nr. 119 u. 120. S. 73 — 85. *
N. A. D. Bibl. XX. S. 88 — 96. *
Götting. gel. Anz. 1794. S. 457 — 462.
Beckmann's physikal. ökon. Bibl. XVIII. 2. S. 319. *
Baldinger's N. Mag. f. Aerzte. XVI. 3. S. 214 — 217 *
Baldinger's med. phys. Journal 33 St. S. 68. *
Crell's chem. Annalen. 1794. I. Bd. St. 5. S. 473 — 80.
Salzb. medic. chir. Zeit. 1794. I. S. 257 — 270. *
Journal der Erfind. V. St. Intell. Bl. S. 15. 16.

Tode medic. Journal. I. 3. S. 1—39 *
Usteri Repertor. d. med. Lit. 1794. S. 405—409. *)

— Journal der Erfind. VI. St. S. 58—65.

Es wird hier noch ein neueres sehr interessantes Schreiben des Hrn. E. mitgetheilt.

408. Hecker über die Vergiftung durch Bleyglasur; — Reichs-Anzeiger. 1794. S. 385—390.

409. Hecker, noch ein Nachtrag über die Bleyvergiftung durch die Töpferglasur; — Journal der Erfind. VII. St. S. 81—99.

410. Niefsmann, (Töpfermeister in Leipzig) Bemerkungen über Hrn. D. Hecker's Warnung vor Vergiftung durch Töpfer-Geschirr; — Reichs-Anzeiger. 1794. S. 1381—84.

Eine elende Apologie des Töpfergeschirrs!

411. Dr. G. F. Chr. Fuchs Beitrag zu den neuesten Prüfungen, ob Säuren im Stande sind, die Bleyglätte in der Töpferglasur aufzulösen. Jena, Göpfert. 1794. (32 S.) 8.

Die von Hrn. F. angestellten und hier beschriebenen Versuche sind mit zu grofser Unvorsichtigkeit und Unvollkommenheit gemacht, als dafs sie zu sichern Resultaten führen sollten!

(Götting. gel. Anz. 1794. S. 1264. *
N. A. D. Bibl. XXII. 1. S. 257. +
Salzb. med. chir. Zeit. 1795. I. S. 170. †
Crell's chem. Annal. 1794. I. St. 6. S. 566—568.
Baldinger's phys. med. Journ. 34. St. S. 32.
Usteri Repertor. d. med. Lit. 1794. S. 409.)

— G. F. C. Fuchs Beiträge zu den neuesten Prüfungen der Bleyglasur. II. Stück, welches die neuesten Nachrichten über diese Prüfungen, eigene Versuche über eine bleyfreye Glasur und die Schädlichkeit des mit Bley versetzten Zinnes enthält. Jena, Göpfert. 1795. (100 S.) 8.

Dieses Stück enthält gröfstentheils Auszüge aus den Abhandlungen, die seit Erscheinung des ersten Stücks, über die Bleyglasur erschienen sind; aufserdem giebt der Verf. Nachricht von seinen fernern Versuchen, sowol zur Auffindung einer neuen, bley

freyen Glasur, als zur Untersuchung der Frage, in wie fern das mit Zinn versetzte Bley sich auflöse, die aber mit eben dem Mangel an Genauigkeit gemacht sind, wie die im ersten Stücke beschriebenen.

(Götting gel. Anz. 1795. S. 1583.
Salzb. med. chir. Zeit. 1796. III. Nr. 64. S. 208. +
A. L. Zeit. 1796. I. Nr 72. S 575 +)

— Fuchs Beiträge u. s. w. III. St. Jena. 1797. (62 S.) 8.

Der Verf. fährt auch in diesem Stücke fort, dasjenige vorzutragen, was inzwischen über diesen Gegenstand theils öffentlich verhandelt, theils ihm von Freunden mitgetheilt ist. Auch vertheidigt er sich gegen einige ihm gemachte Vorwürfe, und theilt schliesslich einige Vorschriften zu Glasuren mit.

(A. L. Zeit. 1797. III. Nr 303. S. 775. 776.
Salzb. med. chir. Zeit. 1797. III. S 447.
N. A. D. Bibl. XXXV. 1. S 109.
Götting. gel. Anz. 1797. S. 1096. +)

412. G. H. Piepenbring über die Schädlichkeit der Bleyglasur der gewöhnlichen Töpferwaaren, nebst Anweisung zum rechten Gebrauch eines andern, bessern, dauerhaften und gar nicht schädlichen Küchengeschirrs. Lemgo, Meyer. 1794. (39 S.) 8.

(Salzburg. med. chir. Zeit. 1795. II. S. 14. ++
Usteri Repertor. 1794. S. 410 +
Trommsdorf's Journal. II. 2. S. 278 — 280.)

413. Sr. Durchlaucht und der königl. Regierung Rescript, an das königl. Gesundheits-Collegium, betreffend die Glasur der Töpfergeschirre; — Weigel's Magazin für Freunde der Naturlehre u. s. w. I. Bds. 1. St. Berlin. 1794. Nr. 9.

414. Pflichtmäfsige Äufserung des königl. Ges. Colleg. über die Bleyglasur der Töpfergeschirre; (von Weigel entworfen) — ebendas. Nr. 10.

415. Westrumb über die Bleyglasur unserer Töpferwaaren, und ihre Verbesserung. Hannover, Gebrüder Hahn. 1795. (192 S.) 8.

Diese Schrift macht den II. Bd. der Westrumbschen chemischen Abhandlungen, und des IV. Bds.

2tes Heft seiner „kleinen physikalisch-chemischen Abhandlungen“ aus. — Der erste Abschnitt derselben, in welchem der Verf. seine mit der Bleyglasur der leichten Töpferwaare, zahlreich, und mit einem Fleiſse und einer Genauigkeit, die man von einem Westrumb, mit Recht, erwarten konnte, angestellten Versuche erzählt, ist ein, der Hannöverschen Landesregierung, überreichtes Gutachten. Der 2te Abschnitt beschäftigt sich mit Vorschlägen zu einer zweckmäſsigen Verbesserung der Glasur. — Das aus den Westrumbschen Versuchen und Untersuchungen hervorgehende Resultat, beschränkt sehr die Allgemeinheit der von Ebell behaupteten Schädlichkeit der Bleyglasur.

(A. L. Zeit. 1797. II. Nr. 140. S. 297—299. **
Götting. gel. Anz. 1795. S. 1502.
Salzb. med. chir. Zeit. 1795. IV. Bd. S. 100—109. *
Crell's chem. Annal. 1795. II. St. 12. S. 527—531.)

man vergl. — Busch Alman. der Fortschritte. I. S. 335—337.

416. Westrumb über die Bleyglasur der Töpferwaare und deren Verbesserung. I. Fortsetzung. Hannover, Hahn. 1797. (159 S.) 8.

Macht auch das 2te Heft des VI. Bds. seiner „chemischen Abhandlungen“ und das 1ste Heft des V. Bds. seiner „kleinen phys. chem. Abhandl.“ aus.

Es enthält diese Abhandlung die zahlreichen lehrreichen Versuche, die auf Befehl der Hannöv. Regierung, sowol W. selbst, als unter seiner Leitung und Aufsicht, mehrere durch Prämien aufgemunterte Töpfer, zur Verbesserung der Glasur, angestellt haben, und die fruchtbaren Resultate daraus.

(N. A. D. Bibl. XXXIX. 2. S. 433—435.
Salzb. med. chir. Zeit. 1798. III. S. 17—21.
Götting. gel. Anz. 1797. S. 1742.)

Man vergleiche — Busch Alm. d. F. III. Jhrg. S. 124.
— N. Hannöv. Mag. 1794. St. 71—74.
— Medic. Nation. Zeitung Supplementb. 1798. Nr. 3. S. 33—42.

417. D. Sponitzer's Untersuchung und nähere Bestimmung der neulich in Anregung gebrachten Schädlichkeit der Bleyglasur des irdenen Geschirres. Berlin, Maurer. 1795 (46 S.) 8.

Der Verf. dieser kleinen Abhandlung sucht die Ebellschen Behauptungen einzuschränken. Zuletzt einige Anmerkungen über Piepenbring's elende Broschüre (Nr. 512.).

(A. L. Zeit. 1797. II. Nr. 145. S. 343. 344 *
Salzb. med. chir. Zeit. 1797. I. Nr. 25 S. 444. *

418. Sponitzer's nöthiger Nachtrag zu seiner Schrift; — Reichs-Anzeiger. 1798. Nr. 74.

Enthält einige Gegenbemerkungen über Fuchs Bemerkungen über die Sponitzersche Abhandlung (Nr. 417.), die im 3ten St. der Fuchsischen Prüfungen d. Schädlichk. d. Bleygl. (S. 23) angeführt sind.

419. Hahnemann, Abschaffung der Bleyglasur; — N. Hannöv. Mag. 1795. Nr. 6. S. 89 u. f.

Man findet hier manche gute Vorschläge zur Verbesserung des Küchengeschirr's überhaupt.

420. Dr. J. V. Müller über Bleykrankheiten und wie dieselben am besten zu verhüten und zu heilen sind, nebst Beweis, daſs die Bleyglasur des irdenen Küchengeschirr's keinesweges als die Hauptquelle der Abnahme körperlicher Kräfte der Menschen, besonders der höhern Stände, anzusehn sey. Ein Lesebuch für gebildete Leser aus allen Ständen. Frankfurt a. M., Andrä. 1796. (207 S.) 8.

Compilation aus bekannten Schriften! Interessant ist der Aufsatz des Frankfurter Topfers Benkard, worin eine gute Beschreibung der Topferarbeiten in mehrern Gegenden gegeben und die Frankfurter Töpferwaare von dem Verdacht befreyt wird, daſs ihre Glasur leicht auflosliche Bleytheile enthalte.

(Salzb. med. chir. Zeit. 1796. IV. S. 249 — 253 +)

421. v. Rochow, auf Rekahn, über die Schädlichkeit der Bleyglasuren; — Annalen der Märkischen

ökonom. Gesellsch. zu Potsdam. II. Bds. 1. Heft 1796. Nr. 1.

(N. A. D. Bibl. XLIII. 1. S. 120. und LXVIII. 1. S. 238.)

422. Mag. Joh. C. Hoffmann, etwas über das Bley, die Bleyglasur und wie man eigentlich die Auflösbarkeit der letztern betrachten müsse, vorzüglich aber über eine allgemeine Bleyvergiftung der kleinen Kinder, nebst Vorschlägen, dieselbe zu verhüten. Ein Noth- und Hülfsbüchlein für jede Familie, vorzüglich aber für solche, die ihre Kinder nicht verwahrlosen wollen. Leipzig, Gräff. 1797. (56 S.) gr. 8.

Der Verf. giebt in dieser kleinen Schrift einen fafslichen und hinlänglichen Unterricht über die im Titel genannten Gegenstände. Die Bleyvergiftung der kleinen Kinder findet er im Gebrauch der gläsernen Milchfläschchen, die oben mit Mundstückchen von (gewöhnlich bleyhaltigem) Zinne versehen sind.

(A. L. Zeit. 1798. IV. Nr. 343. S. 392—393. *
N. A. D. Bibl. XXXVI. 1. S. 84. *†
Salzb. med. chir. Zeit. 1798. I. S. 433—435. *)

423. Schädlichkeit der Bleyglasur durch ein neues Beispiel bestätigt. Von Dr. B. — Reichs-Anz. 1798. Nr. 193. S. 2194.

424. Kerling's Erfindung, Bleyerze statt Bleyweifs und Mennige zum Glasieren zu gebrauchen; — Geisler's Repertorium. II. Th. Leipzig. 1798. Nr. 41.

425. Ferd. Friedr. Reufs, Resp. G. C. C. Storr, diss. inaug. sistens examen vasorum figulinorum patriae, calce plumbi obductorum, nec non ad eorum correctionem tentamina et consilia. Tübing. 1800. (43 S.) 8.

(Salzburg. med. chir. Zeit. 1802. III. S. 340. 341 *)

426. Möller's Abhandlung über das gefährliche Haushaltungsgeschirr des Bleyzinns und der irdenen glasirten Gefäfse; Weinverfälschung, Weinvergiftung und schädliche Künsteleyen beim Bierbrauen. Nebst Mitteln und Vorschlägen zur Verhü-

tung der Gefahren. Osnabrück, Blothe. 1802. (62 S.) 8.

Man findet in dieser kleinen Schrift das Nöthigste über die benannten Gegenstände zweckmäſsig zusammengestellt; obschon der Verf. die Besorgnisse oft zu weit treibt.

(N. A. D. Bibl. LXXV. Bd. 2. S. 469. 470. * Leipz. Lit. Zeit. 1802. St. 12. S. 93. *)

* * *

427. T. Blikenstierna Beschreibung einer gelben Glasur auf Porcellan und Thongefäſse; — Schwedische Akad Abh. IX. Bd. S. 75.

428. Kurzgefaſste Nachrichten von Glasuren und Farben auf Fayence oder unächtes Porcellan. Lübeck. 1780. 8. ($2\frac{1}{2}$ Bog)

(A. D. Bibl. XLIV. 2. S. 486.)

429. Heinsius (Professor in St. Petersburg) von goldfarbenen Glasuren auf irdenes Geschirr; — Hildt's Handlungszeit. 1785. S. 323.

430. Über die Glasur der irdenen Geschirre; — Reichs-Anzeiger. 1794. S. 893.

431. Des Hrn. Dr. Whistling's Vorschläge zu neuen und unschädlichen Töpferglasuren; — Reichs-Anzeiger. 1795. Nr. 202. S. 2009. — Nr. 242 S. 2435. (Gegenerinnerungen) — ebend. 1796. Nr. 25. S. 249. (Whistling's Antwort). — Busch Alman. der Fortschr. 1796. I. Band. S. 337 — 343.

432. Dr. Reich's Vorschlag zu einer neuen Glasur der Töpferwaare; — Reichs-Anzeiger. 1795. Nr. 210. S. 2103. — Nr. 242. S. 2436. (Hrn. Frischmann's Bestätigung des Reichischen Vorschlages).
— Busch Alman. d. F. I. S. 343. 344.

433 Niesemann, über eine Töpferglasur ohne Bley; — Anzeigen der churf. sächs. Leipziger ökonom. Gesellsch. v. der Michaelis-Messe 1796. Dresden. 1797. S. 14.

(Götting. gel. Anz. 1797. S. 1655.)

— Riem's neue Sammlung vermischter ökonom. Schriften. XI. Th. Dresden. 1797. S. 14. und Th. XIII. S. 37.

(N A D. Bibl LV. 2. S 566.)

— Busch Alman. d. F. III. Jahrg. S. 514.

— Hildt's Handlungszeit. 1798. 1. St. S. 7. 8.

434. Fuchs Angabe bleyfreyer Töpferglasuren; — Reichs Anzeiger. 1798. Nr. 276. S. 3199.

— Busch Alman. der F. IV. Jahrg. S. 157.

435. Niesemann's Nachricht von einem neuen Material zur Glasur (den Topfschlacken); aus den — Anzeigen der Leipz. ökonom. Soc. v. der Ostermesse 1799. in — Busch Alm. der Fortschr. V. Jahrg. S. 443.

436. Über die von Wagner angegebene Glasur; — Niedersächsischer allgem. Anzeiger für alle Stände. 1803. Nr. 3. S. 20.

— Busch Alm. d. Fortschr. VIII. S. 432.

— Allgem. Annalen der Gewerbskunde. II. Bds. 2 Heft. S. 107.

— Repertory of Arts etc. Sec. Series. Vol. II. p. 396.

— Nr. 226.

437. D'Arracq's neue Töpferglasur; — Reichs-Anz. 1803. Nr. 293. S. 3825.

— Magaz. aller neuen Erfind. IV. Bds. 2tes, oder 20stes Hft. S. 121.

— Allgem. Annalen d. Gewerbskunde. II. Bandes 6tes Heft. Leipz. 1803. S. 340.

438. a. Chemisch-practische Abhandlung von Bley- und bleyfreyen Topferglasuren zu irdenen Koch- und Speisegeschirren; herausgegeben von C. G. F. Freyberg. 1807.

Man findet hier Nachricht von des verstorbenen Töpfermeisters Gämpert's zu Zschopau erfundenen Töpferglasuren.

(Trommsdorfs Alman. d. F. XIII. Jahrg. S. 906.)

438. b. Entdeckung einer bleifreien Glasur auf irdene Küchengeschirre; — Hermbstädt's Bülletin d.

N. und Wissensw. a. der Naturw. II. Bds. 3tes St. Berlin. 1809. Nr. 54. S. 239—245.

γ) steinerne.

439. Vom Nutzen der steinernen Weinfässer; — Giornale d'Italia. Tom. XI.

440. Dr. v. Groos neues steinernes Kochgeschirr; — Reichs-Anzeiger. 1796. Nr. 7. S. 61.
— Busch Alm. d. F. I. Bd. S. 344. 345.

441. Leonhardi, über die Benutzung des gemeinen Serpentinsteins zu irdenen Gefäſsen, ohne eine Glasur nöthig zu haben; — Magaz. aller neuen Erfind. III. Bandes 5tes, oder 17tes Heft. Nr. 13. S. 293. 294.

δ) porcellanene.

442. Über Hochheimer's und Lüdike's Vorschlag, Reaumürsches Porcellan statt der mit Bleyglasur überzogenen irdenen Gefäſse zu verfertigen; — Riem's neue Sammlung vermischter ökonom. Schriften. IX. Th. Dresden. 1796. S. 21—23.
(N. A. D. Bibl. LV. 2. S. 362.)

ε) gläserne.

443. Dücloseau's Beobachtungen über gläserne Flaschen, in welchen der Wein seine Güte verliert; — Bibliotheque physico-économique. Année 1789.
— Leonhardi's Ökonom. Hefte. Jahrg. 1795. Septb. S. 186—191.
— Busch Alman. d. F. I. Jahrg. S. 177. 178.

ζ) hölzerne.

444. Mittel, hölzerne Getränk- Butter- und andere Gefäſse zu reinigen; — Schwedisches ökonom. Wochenblatt. Greifswalde. 1765. II. Bd. Nr. 53.

445. J. N. C. Fischer Nachrichten von der Neumann'schen hölzernen Kochgeräthschaft, mit

einigen Verbesserungen; — Journal für Fabrik, Manufactur u. s. w. 1799. Decb. S. 473—483.
— übersetzt in Tilloch's Philosoph. Magazin. Vol. VIII. p. 225. sq.

Hr Göttling gab zuerst Nachricht von dieser Erfindung in — seinem Taschenbuche f. 1798. S. 33—55.

446. K. Aug. Neumann (in Sonderburg, auf der Insel Alsen), die Behandlung der Feuerwärme, besonders bei Erhitzung und Abdampfung tropfbarer Flüssigkeiten nach physikalisch-chemischen Grundsätzen. Versuch eines Handbuchs für Ökonomen und Fabrikanten, nebst einem Anhange, die Beschreibung einer hölzernen Kochgeräthschaft enthaltend. Altona, Hammerich. 1800 (XVI. u. 126 S.) kl 8. 1 Kpf.

(Erlang. Lit. Zeit. 1801. II. S. 1671. 1672.)

447. Über hölzerne Kochgeräthschaften; — Scherer's allgem Journ. der Chemie. VI. Bds. 3tes, oder 33stes Hft. 1800. S. 343. und VIII. Bds 5tes oder 47stes Hft. S. 570—574.

Eine kurze, interessante Geschichte dieser Erfindung.

448. Nachrichten von den verschiedenen Versuchen, in hölzernen Gefäfsen zu sieden, zu destilliren und abzudampfen; — aus den Freyberger gemeinnützigen Nachrichten. I. Jahrg 1. Quart. 4. (1800) in — Riem's neufortgesetzter Sammlung ökon. Schriften für das Jahr 1800. II. Liefer. II. Abtheil. Nr. 7. S. 153—203.

(Beckmann's phyk. ökon. Bibl XXII. 2. S. 247. *)

— Riem's n. Samml. ök. Schrift. für d. Jahr 1803. 2te Liefer. S. 34.

449. Beschreibung und Methode, in hölzernen Gefäfsen zu sieden, und die Abdampfung durch Rührschaufeln zu beschleunigen; — Lampadius Samml. practisch-chemischer Abhandl. und vermischter Bemerkungen. III. Bd. Dresden. 1800. Nr. 7.

(Götting gel. Anz. 1804. St 45 S 445.
N. A. D. Bibl. LXII. Bd. 1. S. 197.)

450. Über hölzerne Siedegefäſse und besonders über eine dauerhafte hölzerne Kochgeräthschaft, die in jeder Haushaltung mit Nutzen zum Erhitzen der Flüssigkeit angewandt werden kann; mit einem Kupfer; — Allgemeine Annalen der Gewerbsk. I. Bd. Leipz. 1803. Nr. 75. S. 670—692.

451. Beschreibung einer sehr vortheilhaften Art von wirthschaftlicher Kochanstalt in hölzernen Fässern; — Anzeigen der Leipziger ökonom. Societät, v. d. Ostermesse 1804. Dresden. 1805, mit 1 Kupfer. S. 78 u. f.

— Allgemeine Annalen der Gewerbsk. III. Bds. 5tes und 6tes Stück. Leipz. 1804. S. 265—270.

Der Erfinder dieser hier beschriebenen Vorrichtung ist der Pachter, Hr. Kapler, auf dem Rittergute Neukirch bei Nossen, welcher dieselbe mit Nutzen practisch ausgeführt hat.

452. Beschreibung einer neuen Vorrichtung, um mit möglichster Holzersparung in vier hölzernen Gefäſsen zu gleicher Zeit eine groſse Menge Wasser zu sieden; — aus dem Europäischen Universal-Anzeiger im — Magazin aller neuen Erfindungen. VI. Bds. 1stes, oder 31stes Hft. S. 40—42.

— Busch Alman. der Fortschr. XI. Jahrg. 1807. S. 429—431.

Der Erfinder dieser hier beschriebenen Vorrichtung ist Hr. Klett.

bb) in Rücksicht ihrer Form.

453. Papin, la manière d'amolir les os et de faire cuire toute sorte de viandes en fort peu de temps et à peu de frais. à Paris. 1682.

454. A new digestor or Engine for softning Bones, containing the description of its Make and Use in Cookery, Voyages at Sea, Confectionary, Making of Drinks etc. By Denys Papin. M. D. London, 1687. 4.

(Act. Eruditor. 1682. p. 105.)

455. A Continuation of the new Digestor of Bones. autor. Papino. London. 1687. 4.

(Act. Eruditor. 1687. p. 276.)

456. Hubin commotions faites á la machine' de Papin; — Hist. et Memoires de l'Acad. R. des sciences. á Paris. Tom. I. 1701. p. 321.

457. Ars nova aquae, ignis adminiculo efficacissime elevatae, auctore Dyon. Papin. Francof. 1707. 8. (6 Bog. 1 Kpf.).

(Act. Eruditor. 1707. p. 420.)

458. Memoire sur l'usage économique du Digesteur de Papin, donné á public par la Societé de Belles lettres, Sciences et Arts de Clermont-Ferrand, par M. (Marescot) á Clermont Ferrand. 1761. 8.

459. Tilhaye observation sur plusieurs machines du genre de celles qui sont connues sous le nom de digesteur ou de machine de Papin; — Hist. et Mem. de l'Acad. R. des sciences. á Paris. 1765. Hist. p. 137.

460. I. H. Ziegler specimen physico-chemicum de digestore Papini, ejus effectu et usu. Basil. 1769. 4. (9 Bog. 2 Kpft.).

(A. D. Bibl. XIV. 1. S. 241. ††)

461. J. C. Wilke Versuch zu einer neuen Einrichtung des Papinischen Topfes zum häuslichen Bedarf; — Abhandl. d. Königl. Schwedischen Akad. der Wissensch. für das Jahr. 1773. Bd. XXXIV. I. Quart. Nr. 1.

(Comment. Lips. Vol. XXIV. p. 91.
A. D. Bibl. XLVIII. 1. S. 179. *
Lüdeke allgem. Schwedisches Gelehrtes Archiv. II. Th. für d. J. 1773. Leipz. 1784. S. 132.
Murray medic. pr. Bibl. I. Bds. 3. St. S. 404 — 406. *)

462. G. Ottolini von der Einrichtung des Papinischen Topfes für die Küche; — Opuscoli scelti sulle scienze e sulle arti. Milano. Tom. VI.

463. Wurzer über den Papinianischen Topf, zur Bereitung der Suppen für die Armen; — Crell's chemische Annalen. 1794. I. Bds. 1. St. S. 51. 52.

464. Beschreibung des Papinischen Topfes, in dem

man in sehr kurzer Zeit Fleisch, sogar Knochen u. s. w. weich kochen und also dadurch viel Holz sparen kann, nebst einem Vorschlage, denselben in der Haushaltung zu gebrauchen; — Neues Hannöversches Magazin. 1796. St 6 S 81 — 96.

465. Paul Sangiorgio verbesserte und zum ökonomischen und pharmaceutischen Gebrauche eingerichtete Papinische Maschine; — Dessen chemisch-pharmaceutische, zum Theil die medicin. Policey betreffende Abhandl. A. d. Ital. mit Anmerk. von Dr. J. A. Schmidt Leipz. 1797. Nr. 12.

(A. Lit. Zeit. 1798 II Nr. 194. S 716 • N. A. D. Bibl. XXXV. Bds. 1. S 208.)

466. Der Rumfordsche Digestor; — N. Hannöv. Magaz. 1801. St. 31. S. 509 — 512.

467. van Marum über eine Verbesserung des Papinischen Topfes zur Bereitung der Gallerte aus Knochen, nebst Versuchen über die Verbesserung der Rumfordschen Armensuppen; — Journal de Chimie par van Mons. Bruxelles. 1802. Cah. 1. Nr. 6.

— Allgemene Konst en Letterbode 1802. Nr. 2.

— Busch Almanach der Fortschritte u. s. w. VII. Jahrg. S. 395.

— Voigt's Magazin für N. K. III. Band. St. 1. S. 198 — 208.

(Götting. gel. Anz. 1802 Nr. 121. S. 1207.)

468. Beschreibung eines neuen Digestors, vom Hrn. von Edelkranz, mit einer Abbildung; aus dem — Journal de Physique, in — Voigt's Magaz. f. N. K. VII. Bd. 4tes St. S. 308 — 315.

— Magaz. aller neuen Erfind. V. Bds. 6tes, oder 30stes Hft. S. 365.

— Gehlen n. allg. Journ. d. Chemie. II. Bds. 6tes Heft. S. 616 — 622. und IV. Bds. 3tes Heft. S. 319.

(aus Nicholson's Journal 1804. Nr 27. S. 161 — 166.)

— Allgem. Annal. d. Gewerbskd. III. Bds. 5tes und 6tes Heft. Leipz. 1804. S. 244 — 248.

469. a. Von den Digestoren oder Spartöpfen, in ökonomischer Hinsicht, nebst einer Abbildung. — Magaz. aller neuen Erfind. VIII. Bds. 1stes Heft S. 29 — 32.

469. b. Der Papinische Topf und der Dampfkessel; Hermbstädt's Bülletin d. N. u. Wissensw. aus der Naturwissenschaft. II. Bds. 3tes Heft. Berlin. 1809. Nr. 53. S. 234 — 239.

* * *

470. Pigage observation sur une marmite inventée par lui; — Hist. et Mem. de l'Acad. des sciences de Paris. Année 1745. Hist. p. 83. — edit. 8vo. Hist. p. 118.

471. Duc de Liancourt, St. Jean de Crevecoeur et Ant. Al. Cadet de Vaux, Rapport sur les usages et les avantages de la marmite Americaine; — Memoires d'Agriculture An 1786. Printemps. p. 107.

(Beckmann's phys. ökonom. Bibl. XV. 2. S. 158.)

472. Beschreibung eines amerikanischen Topfes oder Kessels, allerhand Vegetabilien darin zu kochen; — Hushållnings Journal för Septb. År 1787. — ebend. August. 1788. S. 176.

473. Beschreibung des von Hrn. Parmentier verbesserten Amerikan. Topfes; — Bibliotheque physico-économ. Année. 1788.

(A. L. Zeit. 1789. III. N. 291. S. 784.)

* * *

474. C. F. Germershausen, von einem Warmhalter gahr gekochter Speisen; — Annalen der ökonom. Gesellsch. in Potsdam. II. Bds. 1stes Hft. S. 84.

* * *

475. Delius von schädlichen Messern mit kupferrothen Klingen; — Erlang. gel. Anz. und Nachr. f. das Jahr 1744. Nr. 25.

* * *

476. Über das Alter des Gebrauchs der Gabeln beim Essen in England; aus dem Englischen im — Hannöv. Magaz. Jahrg. 1787. Nr. 82. S. 1311.

477. Über die Gabeln; — J. Beckmann's Beiträge zur Geschichte der Erfindungen. V. Bds. 2tes St. Leipzig. 1803. Nr. V. S. 286 – 300.

* * *

478. Etwas vom Trinkgeschirr der Alten und von dem Geschmacke in dieser Hinsicht in unterschiedenen Zeitaltern; — Mannichfaltigkeiten, eine Zeitschrift. I. S. 498 — 504.

479. Von den Trinkbechern aus den Hirnschädeln der Menschen; — Hannöv. Magaz. 1750. S. 238.

II. Abschnitt.

Schriften über die Zubereitung der Nahrungsmittel selbst.

I. Schriften, welche allgemeine Betrachtungen über die Zubereitung der Nahrungsmittel, und allgemeine Anweisungen dazu enthalten.

480. a. Ioh. Viscerus, Resp. Küchel, diss. de ciborum praeparatione eorumque condimentis. Tübingen. 1572. 4. (3 Bog.).

480. b. Vom Kochen und seiner Nothwendigkeit; — Leonard. Fioravanti allgem. Weltspiegel. Frankf. a. M. 1625. 8. I. Buch. Nr. 10.

481. a. Thom. Tryon treatise on cleanlineſs in meats and drinks. London. 1682. 4.

481. b. David Vasse, Resp. Gervaise, diss., an caeteris medicinae ancillis praestat μαγειρικη. Paris. 1749. 4. (1 Bog.)

482. Car. á Linné diss. culina mutata. Resp. Ostermann. Upsal. 1757. 4.
— recus. in — Amoenitat. Acad. Vol. V. p. 120 sq.

Ein interessanter Beitrag zur Geschichte der Veränderungen, welche die Zubereitungsart der Speisen getroffen.

(Götting. gel. Anz. 1759. Nr. 43. S. 391. 392.)

483. a. Pfeiffer's Küchen-Chymie. — Dessen vermischte Verbesserungsvorschläge und freye Gedanken über verschiedene, den Nahrungsstand, die Bevölkerung und Staatswirthschaft der Deutschen betreffende Gegenstände. Frankf. 1778. I. Bds. VI. St. Nr. 4. S. 54. u. f.

483. b. Die Kochkunst in ihrem Wachsthume unter den Griechen, Römern und Deutschen; — Wittenbergisches Wochenblatt. 1779. St. 4. S. 25—30; St. 5. S. 37—39; St. 6. S. 41—45.

Eine kurze, gut geschriebene Skizze der Geschichte der Kochkunst bei den genannten Völkern.

483. c. Die nöthigste unter allen weiblichen Wissenschaften, die Küchenwissenschaft; — Wittenbergisches Wochenblatt. 1782. 26. St. S. 201 — 206; 28. St. S. 217—222.

484. Beiträge zur Kochkunst des 18ten Jahrhunderts; — Gothaisch. Taschenbuch. 1787.

485. Etwas von der höhern Kochkunst. Weimar. 8.

486. Weikardt von Zubereitungen der Speisen; — Dessen Toilettenlectüre für Damen und Herren. Frankf. 1797. I. Th.

487. Vorkenntnisse der Kochkunst für Frauenzimmer, die sich der anordnenden oder ausübenden Kocherey widmen u. s. w. In 12 Vorlesungen von einer erfahrnen Hausmutter. Leipzig, Feind. 1798. (348 S.) 8.

Durch diese sehr zweckmäfsige Schrift wird eine grofse Lücke in der Literatur ausgefüllt. Man findet hier das Nothige über die Küchengeschirre, das Feuermaterial, die Speisebedürfnisse, die allgemeinen

Regeln für die Zubereitung der Nahrungsmittel u. s. w.

(A. Lit. Zeit. 1798. III. Nr. 290. S. 697.*
N. Wittenberg. Wochenbl. 1798. S. 390—392 *)

488. a. Sophie Marlow Catechismus der Kochkunst, woraus junge Mädchen die ersten Anfangsgründe der Kochkunst leicht und bestimmt lernen können. Leipzig, Bornschein. 1799. 8.
— neue Aufl. Meifsen, Erbstein. 1802. 8.

488. b. Theorie der Kochkunst; — Amaliens Unterhaltung für denkende Hausmütter über allerlei Gegenstände der weiblichen Ökonomie. Breslau, Korn. 1801. Nr. 4. S. 38—49.

489. Über die ökonomische Chymie der Hausmütter, vom Kochen und Backen; — ebend. Nr. 5. S. 50—71.

Beide Aufsätze sind gut geschrieben!

II. Schriften, welche specielle Anweisungen und Vorschriften zur Zubereitung der Nahrungsmittel enthalten. — Kochbücher.

a) überhaupt; — allgemeine Kochbücher, ohne besondere Rücksichten.

490. Caelius Apicius (oder, nach Lister, Apicius Caelii) de re Coquinaria libri X. impress. per Guilermum Signerre. Mediolani 1490—1498. 4.
— Venet. ap. Ioh. de Cereto de Tridino. 1503. 4.
— Venet. ap. eund. 1516. 4. acced. Platinus de Obsoniis, italico sermone.
— c. Platina de tuenda sanitate, natura rerum et Popinae scientia. Libr. X. ad imitationem C. Apicii ad unguem facti, ad haec P. Aeginetae de facultatibus alimentor. tractatus. Albano Torino interprete. Basil. ap. Oporinum. 1541. 4.
— eadem editio, cum iisdem auctoribus. Lugduni ap. Gryphium. 1541. 8.
— c. notis Gabriel. Hummelbergii. Tiguri ap. Froschouer. 1542. 4.

— titulo: de Opsoniis et condimentis cum annotationibus Mart. Listeri et notis variorum. Londini. 1705. 8.

(Philosophical Transact. Nr. 294. p. 1782.)

Von dieser niedlichen Ausgabe sind nur 120 Exemplare gedruckt; daher besorgte, mit Listers Bewilligung, van Almeloven die nächst folgende:

— cum annotationibus Listeri, Hummelbergii, Barthii, Reinesii aliorumque edit. 2da. longe auctior et emendatior. Amsterdam ap. Ianssonio-Waesbergios. 1709. (1 Alphabet) 8.

Diese Ausgabe hat wesentliche Vorzüge vor der Londner.

(Acr. Eruditor. Suppl. Tom. IV. p. 225; und hieraus in:
Manget Bibl. Tom. I. P. I p. 176.
Neuer Büchersaal. I. Oeffnung. S. 52.

— cum lectionibus variis atque indice edidit Ioan Michael Bernhold, Com. Palat. Caesar. Med. Dr. Sereniss. March. Brandenburg. a consiliis aulae, physicus praefecturar. Uffenheimensis etc. 8. (230 S.) (Markbreit. excud. I. V. Knenlein. 1787.)

Der Verf. dieser neuen Ausgabe, die einst sehr selten werden wird, da sie Selbstverlag ist, beschenkt die Freunde der alten Literatur mit einer neuen Frucht seines seltenen Fleifses. — Der Text ist nach der Hummelbergischen Ausgabe abgedruckt; hierauf folgen die Varianten aus der Ausgabe des Blasius Lancilotti, die zu Mayland 1490 erschien, und dann die Varianten aus dem ältesten Codex der Vaticanischen Bibliothek, beide vom Hrn. Andr. Götz, Lehrer der Sebaldschule in Nürnberg, gesammelt. Es folgen sodann die Varianten und Bemerkungen aus dem Hummelbergischen Commentar, durch Hrn. Götz im Auszuge gebracht, und zuletzt die abweichenden Lesarten der Listerschen und Hummelbergischen Ausgabe. Hr. Bernhold hat schlüfslich ein von ihm selbst ausgearbeitetes, vollständiges Glossarium zugefügt, von S. 157 — 228, wobei zwar gröfstentheils die Hummelbergischen und Listerschen Commentare benutzt sind, dafs indessen doch viele eigene,

zur Erläuterung des Apicius nöthige Bemerkungen enthält. Die von Hrn. Bernhold versprochene Ausgabe des Apicius ist bis jetzt noch nicht erschienen.

(Comment. Lips. Vol. XXXII. p. 128 et 190. * Baldinger's phys. med. Journ. 31stes Hft. S. 13. * Götting. gel. Anz. 1789. Nr. 161. S. 1611—1613. *† A. L. Zeit. 1791. IV. Nr. 333. S. 548. *)

— neue Aufl. Anspach, Haueisen. 1800.

Unveränderter Abdruck!

(N. A. D. Bibl. LX. 1. S. 249. Ergänz. Bl. z. A. L. Zeit. 1802. II. Jahrg. I. Bd. Nr. 73. S. 582—584. +)

Apicius Werk ist das einzige von den unzähligen sogenannten „οψαρτυτικοις" der Alten übrig gebliebene. Es gewährt einen interessanten Beitrag zur Geschichte des ausschweifenden Luxus der Römer in ihren Tafelfreuden! Wer übrigens der eigentliche Verf. desselben von den 3 Apicien sey, deren die Geschichte erwähnt, ist unbestimmt. Man sehe darüber:

— Haller Bibl. med. pr. Tom. I. p. 276.
— Haller Bibl. Bot. T. I. p. 146.
— Fabricii Bibl. Latin. T. I. p. 501. T. II. p. 792.

491. Anon. de praeparatione ciborum et potuum; C. MS. saeculi XIV. in Bibl. Paris.

(Haller Bibl. med. pr. T. I. p. 452.)

492. Anon. libri de coquina; C. MS. saeculi XIV.

(Haller Bibl. Bot. T. I. p. 233.)

493. I. Buchchin de modo praeparandi cibaria, pulmenta et salsamenta; C. MS. saeculi XV. in Bibl. Paris.

Der Verf. war Koch des Papstes Martin.

(Haller Bibl. med. pr. Tom. I. p. 456.)

494. Anon. Coquinarii libri; C. MS. Bibl. Bodl.

(Haller Bibl. med. pr. Tom. I. p. 486.)

495. Bartholomaei de Sacchi, vulgo Platinae, de obsoniis et honesta voluptate, etiam de ratione victus et modo vivendi, libri X.

(Die

(Die älteste Ausgabe ist ohne Angabe des Orts und der Jahreszahl.)

— Vicentiae. 1470. 4. et 1480. 4.
— Venet. 1475. fol. — 1498 — 1503 und 1517. 4.
— Argentor. 1517. 4.
— Colon. 1525. 4.
— impensis Gerardi de Flandria in civitate Austriae (Boehmer.)
— Bononiae. 1498. 4.
— per Ioan. Anton. Platonidem, Ioanne Bentivolo illustrante. Bononiae. 1499. 4. (Boehmer.) vergl. mit Nr. 590.
— französisch — Lyon. 1505. Paris. 1541 und 1529. 4. und 1571.
— deutsch, mit dem Titel: — Von allerlei Speisen und Gerichten. Strasburg. 1530. 4. Augsburg. 1542. fol.

Kein bloſses Kochbuch, sondern zugleich diätetisch eingerichtet. Fast ganz indessen aus andern Schriftstellern gesammelt.

(Haller Bibl. med. pr. Tom. I. p. 467.
Eiusd. Bibl. Bot. Tom. I. p. 236.)

496. Polyonymi Syngraphei (wahrscheinlich ein fingirter Name) schola Apiciana ex optimis auctoribus constructa. Francof. 1534. 8. — Antw. 1535. 8.

(Haller Bibl. Bot. Tom. I. p. 250.)

497. Martin Schurfi Epulario, overo del modo di cucinare. Brescia. 1537. 8. — Venet. 1579. 8.

(Haller Bibl. med. pr. Tom. II. p. 515.)

498. U. R. Summer Koch und Kellerey von allerley Speisen und Gerichten. Frankf. 1544. 4.

499. Le Vivandier pour apareiller toutes les manières de viandes. par Taillaverat. 4.

500. Ruberto libro de Guisados manjares y potages. Toledo. 1544. 4. Logranno. 1629. 4.

(Haller Bibl. med. pr. Tom. II. p. 75.)

501. Chr. de Messibigo arte di cucinare. Venet. 1556. 8. 1581. 8.

502. Kochbuch von allerley Speisen, Lattwergen und Zucker. Augsburg. 1559. 4

503. Iodoci Willich ars magirica seu de cibariis, ferculis, obsoniis, alimentis et potibus diversis parandis eorumque facultatibus. Tiguri apud. Gesner. 1563. 8. accedit Iac. Bifrontis epist. de operibus lactariis.

— Basil. 1571. 8.

504. Sebastian's Koch und Kellermeister von allen Speisen, Getränken, Lattwergen, Salzen, Confect, Wein u. s. w. Frankf. 1576. 8. 1581 8.

505. Marx Rumpolt neues Kochbuch. Frankf. 1581. fol. 1586. fol. 1587. fol. mit Kpf.

— Desselben Koch-, Wein-, Bier- und Essigbuch. Frankf 1676. fol.

Wahrscheinlich eine neue, vermehrte Auflage des eben genannten.

(Haller Bibl. Bot. Tom. I. p. 360.)

506. Annae Weckerinn Kochbuch von allerhand Speisen. Amberg. 1597.

— vermehrte Ausgabe. Basel. 1667. 8.

(Münchhausen's Hausvater. II. Th. S. 595.)

— ins Dänische übersetzt von P. Iv. Kolding. Kopenhagen. 1648. 4. — wieder aufgelegt; ebendas. 1675. 8. unter dem Titel: — Paul Iversens Kogebog.

507. Franc. de Rontrier Kunstbuch von allerley Speise zuzurichten. Wolfenbüttel. 1598. 4.

508. Bartholom. Scappi dell' arte di cucinar. Venet. 1610. 4.

509. Joh. Deckhardt's Kochbuch. Leipz. 1611. 4.

510. Neu Kochbüchlein. Basel. 1612. 8.

511. John Murret book of Cookery. London. 1617. 8

512. Gualth. Herrmann Ryff Koch und Kellerey von allerley Speisen und Getränken, Latwergen, Confitüren, Conserven, Einbeizung von Früchten, Blumen, Wurzeln. Frankf. 1645. 4. (1545. Haller).

(Haller Bibl. Bot. Tom. I. p. 294.)

Vergl. mit Nr. 96.

513. de la Varenne, le vraî cuisinier françois. à Paris. 1651. 8. — à Bruxelles. 1699. 8.
514. Francisc. Martinez arte de cocina, pasteleria, viscocheria y conservaria. Madrit. 1653. 8.
515. Pierre de Lune, le nouveau cuisinier suivant les quatres saisons de l'année. à Paris. 1656. 8. 2 Vols. — 1668. 8. (Münchhausen.)
516. Le cuisinier methodique. Paris. 1658. 8.
517. May, the accomplished Cook. 1660. 8.
518. Delices de la campagne ou est enseigné á préparer pour l'usage de la vie, tout ce qui croit sur la terre et dans les eaux. Paris. 1662. 8.
519. W. G. a true gentlewomans delight wherein is contained all manner of cooking. London. 1665. 8. 2 Vols.
520. English and french Cook. London. 1666. 8.
521. De verstandige Kock. Amsterdam. 1669. 4.
522. Das französische Kochbuch und der französische Keller. Minden. 1677. 8.
523. L'ecole parfaite des officiers de bouche. Paris. 1682. 12. — (1708. 12.).
524. William Rabischa, the whole body of cookery. London. 1682. 8.
525. Christoph Thiemen, Haus- Feld- Arzenei- Koch- und Wunderbuch. Nürnberg. 1682. 4. — 1694. 4.
526. a. Ganz neu vermehrter sorgfältiger Haushalter, Koch u. s. w. Osnabrüg. 1687. 4.
526. b. Neues vollkommnes Kochbuch, nebst der Condirkunst und einer Frauenzimmer-Apotheke. 1687. (13 Bog.) 12.
527. Stephan Blancaard Speis- und Tischbüchlein, übersetzt von Cunaeus mit einem Kochbüchlein. Hannover. 1689. 8. — Frankf. u. Leipz. 1705. 8.
528. Neues Kochbuch. Halle. 1689. 8.
529. Neues almodisches Kochbuch. Zelle. 1689. 8.
530. Barthol. Stephani l'arte di ben cucinare. Venez. 1690. 12.
531. Nürnbergisches vollständiges Kochbuch. Nürnberg. 1690. 4.
— Nürnberg. 1702. 2 Theile.

— 2 Theile mit Kupf. Nürnberg. 1712. 4. (12 Alphab. 8 Bog. 8 Bog. Kupf.).

532. Cuisinier royal et bourgeois. Paris. 1691. 8.

533. Gemeines Kochbuch. 1694. 8.

534. Hans Schuppe Traiteur á la Mode, oder gut eingerichtetes Kochbuch. Lübeck, Donatius. 1698. 4. Lübeck, Böckmann 1727. (1 Alphab. 6 Bog. und 4½ Bog. Kupf.) 8. — 1702. 4. (Münchhausen).

Zeichnet sich besonders durch Ausführlichkeit aus.

(Haller Bibl. med. pr. Tom. IV. p. 240.)

535. Kochbuch für grofse und geringe Haushaltungen. Basel. 1700. 8. (17 Bog.)

536. Marie Sophie Conring die wohl unterrichtete Köchin u. s. w. Braunschweig. 1700. 4. — 1702. 4. — 1712. 4.

— Berlin. 1723. 4. unter dem Titel: Das Brandenburgische Kochbuch, oder die wohlunterwiesene Köchinn u. s. w. mit vielen Kpf. * (4 Alph. 17 Bog. und 5½ Bog. Kpf.).

— neue Auflage. Berlin, Vofs. 1732. 4. (4 Alph. 17½ Bog. 5½ Bog. Kpf.).

537. Ludov. Lieger le nouveau cuisinier françois; traité des confitures et liqueurs qui sont en usage. Paris (1700).

(Haller Bibl. Bot. Tom. II. p. 57).

538. Der allzeit fertige Speisemeister. Frankf. und Leipz. 1705. 8.

539. a. Die wohlunterrichtete Köchin, nebst einem Unterricht, allerhand Confect und eingemachte Sachen zuzurichten. Nürnberg. 1712. 12. (1 Alph. 3 Bog.).

539. b. Die nach der heutigen Mode eingerichtete Kunst zu kochen. Leipzig. 1715. 8. (1 Alphab. 12 Bog.).

540. P. J. Marperger vollständiges Küchen- und Kellerdictionarium u. s. w. Hamburg, Benjamin Schillers seel. Wittwe. 1716. (1352 S.). 4.

Ein wahres Quodlibet. Eigentliche Vorschriften zur Zubereitung der Speisen und Getränke enthält

diese weitschweifige, ohne alle Auswahl und Critik verfaſste und in einem wunderlichen, prätiösen Ton geschriebene Compilation, nur sparsam, obgleich man sie hier eigentlich, dem Titel nach, suchen sollte. Der durch seine übrigen zahlreichen, ökonomischen und merkantilischen Schriften, als Compilator wenigstens, sehr bekannte Verf., liefert hier eine weitläuftige Beschreibung der meisten Speisen und Getränke, mit Berücksichtigung ihrer diätetischen Eigenschaften, ihrer Conservations- und Zubereitungsmethoden, ohne die bei den auswärtigen Völkern gebräuchlichen Nahrungsmittel zu übergehn, schildert die bei den Mahlzeiten und Gastmählern gewöhnlichen Gebräuche u. s. w. und zwar nach alphabetischer Ordnung. Elsholzens unter Nr. 114 angeführte Werk ist vom Verf., wie er selbst in der Vorrede gesteht, vorzüglich benutzt. Unrichtigkeiten, abgeschmackte Behauptungen finden sich fast auf jeder Seite, doch auch manche interessante, sonst nicht bekannte Notiz.

541. Conrad Hagger's neues Salzburgisches Kochbuch. Augsburg. 1721. 4.

542. Le nouveau Cuisinier royal et bourgeois. à Paris. 1722. 2 Vols. 12.
— N. Edit. 1751. 3 Vols. 12.

543. Nott's Cook's and Confectionary's Dictionnary. London. 1723. 8.

544. Das neueste und wohleingerichtete Kochbuch. Frankf. 1724. 4.

545. Het Holland's Kookboek. Leiden. 1724. 4.

546. a. H. Howard's Englands newest way in all sorts of Cookery. London. 1726. 8. 1728. 8. (Münchhausen).

546. b. J. A. Grünauer vollständiges und auf die neueste Art eingerichtetes Kochbuch. Nürnberg. 1726. (4 Alphab. 20 Bog.) 4.
— Nürnberg. 1735. (3 Alphab. 1½ Bog.).

547. Das kleine Wirtembergische Kochbuch. Nürnberg. 1726. 4.

548. Charles Carter's complete practical Cook. London. 1730. 4.

549. Susanna Egerin Leipziger Kochbuch, nebst 30 curieusen Tischfragen, wie auch einem Tisch- und Speiselexico. Leipzig. 1717 (1 Alphabet 19 Bog.) 8.
— Leipz. 1732. 8. — 1739. 8. — 1745. 8. — 1753. 8.

Dieses sehr brauchbare Kochbuch ist auch ins Schwedische übersetzt.

(Haller Bibl. Botan. Tom. II. p. 263.)

550. Marie Susan. Schelhammerin Brandenburgisches Kochbuch. Berlin. 1732. 4.

551. Middleton's fourhundred new receipts in Cookery. London. 1734. 8.

552. Die in ihrer Kunst vortrefflich geübte Köchin, oder auserlesenes und vollständiges vermehrtes Kochbuch, darin eine deutliche Anweisung zu finden, wie man über drittehalbtausend sowol gemeine als rare Speisen wohlschmeckend zubereiten solle. Mit Kupfern. Nürnberg, Endters. 1734. 4. (6 Alphab. 18 Bog. u. 1 Bog. Kupf.) *

Ist vielleicht eine neue Aufl. von Nr. 531.

553. The Lady's companion in Cookery, Pastry, preserving, pickling, condying. London. 1734. 8.

554. Joh. Georg Schenken allerneuestes (compendieuses) Kochbuch, nebst einem Kücheninventario und Küchenzettul. Langensalza, Schneider. 1737. 8. 1747. 8. 1756. 8. 1766. 8. (14 Bog.) †

555. Der wohlunterrichtete Koch etc. Frankf. 1738. 8. (16 Bog.).

556. Traité historique et pratique de la cuisine, suivie d'un abregé sur la manière de faire les confitures liquides et autres deserts. Amsterdam. 1738. 12. 2 Vols.
— à Paris. 1758. 12. 2 Vols.

557. Les dons de Comus ou les delices de la table. Paris. 1739. 12. et
Suite des dons de Comus, ou l'art de la cuisine reduite en pratique. Paris. 1742. 12. 3 Vols. — 1750.

Der erste Theil lehrt insbesondere, was man zu jeder Jahreszeit in der Küche gebrauchen, und auf

wie mancherlei Art man jede Speise zurichten kann; — die 3 letztern Bände lehren die Speisen zuzubereiten.

(v. Münchhausen's Hausvater. II. S. 593.)

558. Allerneueste Anweisung zum Kochen, nach der jetzigen französischen Manier eingerichtet Aus dem französischen übersetzt, Halberstadt. 1739. 8. (2 Alphab. 10 Bog.).
— Halberstadt. 1759. 8.

559. J. Cocceji Neues und wohleingerichtetes Kochbuch. Frankf u. Leipz. 1740. 8. *
— Arnstadt. 1753. 8. (1 Alphab. 13 Bog.) — Arnstadt 1764. 8.

560. Vincent la Chapelle, le cuisinier moderne, qui apprend à donner toutes sortes de Repas etc. divisé en quatre Volumes, orné de figures en Tailles-douces. à la Haye, Ant. de Groot. Tom I — IV. 1736. gr 8 * – (1742, Vol. I — V. Münchhausen).

561. Nouveau traité de Cuisine avec des nouveaux desseins de Table. à Paris. 1739 — 1742. 3 Vols. 12. 1750. 3 Vols. 8.

562. Der geschickte und wohlerfahrne engländische Koch. Leipzig, Dyks Wittwe. 1742. 8 (13 Bog.).

563. Adam's Luxury and Eve's Cookery or the kitchen garden displayd. Lond. 1744. 8.

564 Anweisung zum Kochen, wie man nach jetziger französischer Manier alle Arten von Essen zubereiten kann. Breslau, Pietsch. 1747. 8. — 1760. 8.*

565. Le cuisinier moderne, par Massialot, augmenté par Vincent de la Chapelle, avec une nouvelle intruction pour les confitures, liqueurs et fruits. á Paris. 1748. — 1750.

566 Bernisches Kochbüchlein. Bern. 1749. 8. — Neueste verb. Aufl. Bern, Haller. 1806. 8.

567. Das allerneueste Pariser Kochbuch Strasburg, Koenig. 1752. 8. (1 Alphab. 6 Bog. 1 Bog. Kpf.).

568. a. Die wohlunterwiesene Nürnbergische Köchin u. s. w. Nürnberg, Raspe. 1753. 8. 2 Theile. *

568. b. Die geschickte Köchin, oder bewährte Nachrichten von allem ersinnlichen Koch- und Backwerk u. s. w. 2 Theile. Ulm. 1753. 8. (4 Alphab. 19¼ Bog.).

569. Marcus Looff t Niedersächsisches Kochbuch oder 710 Anweisungs-Regeln, wornach alle und jede sowohl kostbare, als ordinaire Speisen präparirt, auch einige Gartenfrüchte getrocknet und eingemacht werden können, nebst 52 Regeln von den nöthigsten Confitüren. Altona und Lübeck bei David Iversen. 1755. 8. — 4te Aufl. 1762. 8. — 5te Aufl. 1763. 8. — 6te Aufl. Altona. 1766. (1 Alph. 12 Bog.) 8. — 7te Aufl. 1769. 8.

(A. D. Bibl. XII. 1. S. 389. 390. *)

— N. Aufl. Altona, Korte. 1773. 8.
— N. Aufl. Lübeck, Jansen. 1785. 8.
— Zweytes Niedersächsisches Kochbuch, oder Bemerkungen und Zusätze zu M. Loofft's niedersächs. Kochbuche. Göttingen, Dieterich. 1786. 8.
— N. (16te) Aufl. Lübeck, Donatius. 1794. 8.
— N. (17te) Aufl. ebend. 1800. 8.
— 18te Aufl. Leipzig, Heinsius. 1806. 8.

Die vielen Auflagen dieses Kochbuchs sprechen hinreichend seine allgemeine Brauchbarkeit aus!

570. Kurzgefafstes und selbstlehrendes Kochbuch. Erfurt. 1757. 8.

571. a. Le Manuel des officiers de la bouche, ou le precis de tous les apprets, qu'on peut faire des alimens pour servir toutes les tables. à Paris. 1759. 8. 1760. 12.

571. b. Nützliche Anweisung zum Kochen, nebst einem Unterricht von Confecturen und einer Anleitung zum Trenchiren. 8. Breslau. 1760. (2 Alphab. 14 Bog.).

Vielleicht mit Nr. 564 gleich.

572. C. Warg Hjelpreda i hushållningen etc. Stockholm. 1760. — Die 9te Ausgabe 1790. 8.
— deutsch — Christine Warg's Schwedisches Koch- und Haushaltungs-Buch. Greifswalde, Röse. 1772. kl. 4. (3 Alph.).
— Nach der 4ten Schwed. Auflage, der deutschen Übersetzung 2te Aufl. Greifsw. 1778.

(A. D. Bibl. XXII. 2. S. 600. *
Beckmann's physik. ökon. Bibl. IV. 4. S. 588. *)

573. Winberg's Kockboek. Stockholm. 1761. 8.

574. Joan. Brauner barrskog och löfskog. Stockholm. 1761. 8.

(Haller. Bibl. Bot. II. p. 340.)

575. Neues Kochbuch oder Unterricht, allerlei Arten von Speisen gesund und schmackhaft zuzurichten. 2 Theile. Schafhausen. 1761. 8. (1 Alph. 16 Bog.).

576. Die Schwäbische Köchin. Frankfurt, Mezler. 1763. 8.

577. Neues wohleingerichtetes (Schwäbisches) Kochbuch, aus mehr als 1500 Speisen bestehend, oder aufrichtige Nachrichten von allem ersinnlichen Koch- und Backwerk. 2 Theile. Tübingen, Cotta. 1765. 8. (1 Alphab. 16½ Bog.).

— Anhang dazu. Tübingen. 1766. 8. (12 Bog.).

Ist wahrscheinlich das unter folgendem Titel vorkommende Buch:

— Neues Kochbuch von 400 Fastenspeisen und einem Trenchirbuch. Tübingen, Cotta. 1766. 8.

578. Neues, nach alphabetischer Ordnung wohleingerichtetes Kochbuch u. s. w. Leipz. u. Nordhausen. 1766. 8. (16 Bog.).

(A. D. Bibl. XII. 1. S. 389. 390.)

579. Dictionnaire portatif de cuisine d'office et de destillation etc. à Paris, Vincent. 1767. 2 Vols. 8. (384 u. 382 S.).

Zeichnet sich durch die eingestreuten, kurzen diätetischen Anmerkungen, vortheilhaft aus.

580. Wienerisches, bewährtes Kochbuch in 6 Absätze vertheilt. Bamberg und Würzburg, Göbhardt. 1768. (18 Bog.) 8.

(A. D. Bibl. XXII. 1. S. 389.)

— neue und mit einem Register über die unbekannten österreichischen Wörter vermehrte Auflage. Bamberg u. Würzb. 1771. 8. und — 1779. 8.

581. La Science du Maitre d'hôtel cuisinier, avec des observations sur la connoissance et proprietés des alimens. à Paris, Damesnil. 1768. 12.

582. Chr. Heinr. Dankwahrth's wohleingerichtetes Kochbuch. Hannover. 1729. 8. (1 Alphab. 12 Bog.) — Hannover 1769. 8.

583. Sus Cartes the frugal housewife or complete Woman-cook. London. 1770.

584. Joh. Chr. Wolff neues Leipziger Kochbuch. Leipzig, Böhme. 1774. (1 Alphabet 5 Bog.) 8. mit 4 Kpft.

(Beckmann's physik. ökon. Bibl. VI. 2. S. 309. Wittember ger Wochenblatt. IX. Bd. S. 379.)

— neue verbesserte Aufl. ebend. 1776. 8.

— neue Aufl. Frankfurt, Böhme. 1779. 8.

— neue verb. u. verm. Aufl. ebend. 1800. (40 und 480 S.) 8.

(A. L. Zeit. 1801. III. S. 736.)

585. Bequemes Handbuch zur vollständigen Kochkunst. Schwerin und Güstrow. 1774. (16½ Bog.) 8. * — 2te verbess Aufl. Hamburg, Möller, 1771. (18 Bog.).

(Beckmann's phys. ökon. Bibl. V. 4. S. 611. *)

586. A. Chamber's the Ladies best companion, or a golden treasure for the fair sex; containing the whole arts of cookery, pastry, confectionary, pottling, pickling, preserving — etc. London. 1772. 8.

587. Magazin für ein junges Frauenzimmer, die ganze Kochkunst und Zuckerbäckerey zu lernen. 2 Theile, mit Figuren. Carlsruhe, Macklott. 1769. 8. — 1776. 8.

588. J. Neubauer, neues Kochbuch. Wien, Kurzböck. 1776. 8.

589. Odilo Schreger's, vorsichtiger und nach heutigem Geschmacke wohlerfahrner Speismeister, sammt einer Anweisung zum Kochen, Trenchiren u. s. w. Augsburg, bei Rieger's sel. Söhnen. 1778. (523 S.) 8.

(A. D. Bibl. XXXV. 2. S. 614—616.)

590. Wohleingerichtetes Kochbuch für alle Liebhaber der Kocherey. 2 Bändchen. Halle, in Schwaben, Löffler. 1779. 8. †* — Neue Aufl. ebend. 1784.

(Supplement-Band z. A. L. Zeit. 1785. Nr. 17. S. 66.)

591. B. E. Winström's neues Kochbuch; aus dem Schwedischen übers. Stralsund. 1781. 8.

(Lüdeke allgemeines Schwedisches Gelehrsamkeits-Archiv, V. Bd. Leipz. 1790. S. 262.)

592. Unterricht für ein junges Frauenzimmer, das Küche und Haushaltung selbst besorgen will. Magdeburg, Creutz. 1782. 8.

— Neue und verbesserte Auflage; mit einem Kpf. Magdeburg, Creutz. 1784.

— Neue und verbesserte Auflage. Magdeburg, 1792. 3 Theile. Diese 3 Theile haben auch den Titel: Magdeburgisches Kochbuch.

(A. L. Zeit. 1793. II. Nr. 139. S. 372.)

— Neue und verbesserte Auflage. Magdeburg, Creutz. 1804. in 3 Bänden. *

— Neueste Aufl. I. Theil. ebend. 1806.

593. J. Neubauer allerneuestes Kochbuch. München, Fritz. 1779. 8.
— München, Lentner. 1783. 8.
— N. Auflage. ebend. 1804. 8.

594. Der Koch und die Köchinn. 4 Quartale. Halberstadt, Scheidhauer. 1784. 8. *

595. Nye Koge Bog for den retskefne Huusmoder; af K. Müller. Kopenhagen. 1785. (292 S.) 8.

(Nyeste Kjobenhavnske Esterveta. 1785. P. 400.

596. Sammlung vieler Vorschriften von allerley Koch- und Backwerk für junges Frauenzimmer, von einer Freundinn der Kochkunst in Göppingen. (Mad. Knörin). Stuttgardt, Metzler. 1785. 8.
— Neue verbesserte Auflage. Stuttgard, Erhardt. 1787. 8.
— Neue Aufl. ebend. 1790. 8.
— Neue verbess. Aufl. in 3 Theilen. ebend. 1797. 1798 u. 1799.

(A. L. Zeit. 1799. II. S. 88.
A. L. Zeit. 1800. III. S. 456.)

597. (E. Meifeld und G. Enner) die Kunst zu kochen. Rinteln, Helwings. 2 Bände. 1785. 1786. 8. *†

598. Portefeuille der Kochkunst und Ökonomie nach systematischer Ordnung. Danzig, Brückner. 1785. 8.

(A. L. Zeit. 1785 IV. Nr. 306 S. 359. *)

— Neue Aufl. unter dem Titel: — Unterricht für ein junges Frauenzimmer, das Küche und Haushaltung selbst besorgen will. 2 Theile. Danzig, Brückner. 1787 8.

— Neue Aufl. 3 Theile. ebend. 1789. 1790. vergl. mit Nr. 654.

599 Alphabetische Bibliothek der französischen, sächsischen, österreichischen und bohmischen Kochkunst. Prag und Wien. 1785. (488 S.) 8.

Sehr brauchbar, um mehrere in Süd-Deutschland gewöhnliche Gerichte kennen zu lernen. Doch sind die Vorschriften zu unbestimmt und durch viele Provinzialismen entstellt.

(Supplement-Bd. z. A. L. Zeit. 1785. Nr. 35. S. 138. *+

600. Neues Berlinisches Kochbuch für herrschaftliche Tafeln; von einem erfahrnen Koche. Nebst einem Anhange von Bäckereyen. Berlin u. Potsdam, Horvath. 1785. 8. *

— N. Aufl. ebend. 1799. 8.

601. Neuestes Berliner Kochbuch; oder Anweisung, alle Speisen, Saucen und Gebackenes zuzurichten. 2 Theile. Berlin, Unger. 1785—89. 8. *

— N. Aufl. ebend. 1796. 8. *

602 Neues vollständiges Koch- Back- und Confituren-Lexicon; oder alphabetischer Auszug aus den neuesten und besten in- und ausländischen Koch- Back und Confitürenbüchern, in welchen das Beste und Nützlichste in dieser Wissenschaft in alphabetischer Ordnung zu finden ist. Ulm, Stettin. 1786. 8. (572 S.).

Sehr vollständig!

(A. L. Zeit. 1786. II. Nr. 152 a. S. 601.)

— Neue Aufl. 1796. 430 S. 8.

— Neueste Aufl. unter dem Titel: — Neues vollständiges Kochbuch, in welchem das beste und neueste der in- und ausländischen Koch- Back- und

Confitürenbücher in alphabetischer Ordnung ausführlich zu finden ist. Neue, wohlfeile Ausgabe. Ulm, Stettin. 1807. 8.

603. Anweisung, auf eine feine und schmackhafte Art zu kochen, zu backen und einzumachen. Stettin, Kaffke. 1786. 8. (582 S.).

(A. L. Zeit. 1786. II. Nr. 152 a. S. 601. *)

— 3te Aufl. Stettin, Kaffke. 1792. 8.

— 4te verbesserte Aufl. ebend. 1797. 8. — auch unter dem Titel: Stettinisches Kochbuch für junge Frauen, Haushälterinnen und Köchinnen. Stettin, Kaffke. 1797.

(Beckmann's phys. ökon. Bibl. XIV. S. 614.)

604. Unterricht für alle Haushaltungen, wie die in jedem Monat des ganzen Jahres vorkommende Speisen schmackhaft und auf eine vortheilhafte Art zu kochen und zuzubereiten, auch alle Sorten Kuchen, Torten und Backereyen zu verfertigen; mit einer Anweisung, solche auf der Tafel regelmäfsig zu setzen. Frankf., Leipzig und Halberstadt, in Commission der Scheidhauerschen Buchhandlung zu Magdeburg. 1787. (346 S.) 8.

(A. L. Zeit. 1788. I Nr. 65 a. S. 697 *)

605. Cookery and Pastry; as taught and practised by Mrs. Maciver. London, Elliot et Compagn. 1787. 12.

(Critic. Rev. 1790. II. p. 235.
Monthl. Rev. 1789. VI. p. 551.)

606. Hamburgisches Kochbuch oder vollständige Anweisung zum Kochen insonderheit für Hausfrauen in Hamburg und in Niedersachsen, verfaſst von einigen Frauenzimmern in Niedersachsen. Hamburg, Herold. 1788. (434 S.) 8.

(A. L. Zeit. 1789 IV. Nr. 348 S. 349—352. *)

— 2te Aufl. Hamburg. (Lüneburg, Herold und Wahlstab) 1795. 8.

— 3te verm. u. verb. Aufl. 1797. 8.

607. Die wohlunterwiesene Köchin, oder Unterricht, wie man alle Arten von Speisen zubereiten kann,

nach Loofts Regeln eingerichtet u. s. w., ferner einige Verhaltungs-Regeln, wodurch die Gesundheit erhalten und befördert wird, auch von den Eigenschaften der Speisen und wie man sie bei Krankheiten anwenden mufs. Von einem Hamburgischen Frauenzimmer. Hamburg, Herrmann. 1788. (587 S.) 8.

Fast wörtlich aus Looft's Kochbuch abgedruckt. Der Vortrag ist wenig verändert, aber nicht gebessert. — Die letztere diätetische Abtheilung ist neu hinzugekommen, enthält manches Gute, aber die Kürze erlaubt keine genaue Vollständigkeit.

(A. L. Zeit. 1790. III. Nr. 193. S. 87.)

608. Augsburgisches Kochbuch; ausgearbeitet von S. J. W (eilerin). Augsburg, Wolf. 1788. 8.

— 2te verb. Aufl. ebend. 1789. 8.

(Goth. gel. Zeit. 1788. II. S. 815. *
A. L. Zeit. 1789. II. Nr. 161. S. 477. *+)

609. R. Briggs the english Art of Cookery, according to the present Practice; being a complete guide to all Housekeepers on a Plan entirely new. London, Robinson. 1788. (656 S.) 8.

(Critic. Rev. 1790. I. 120. *)

610. M. Ann. Rudisch, eigenes, geprüftes Kochbuch. Wien, Wappler. 1787. 8.

— Neue Auflage. Wien, Schaumburg. 1799. I—IV. Theil.

(Erlang. Lit. Zeit. 1799. I. S. 824.)

611. Nürnbergisches vollständiges neu eingerichtetes Kochbuch. 2 Theile. Nürnberg, Stiebener. (Leipz. Barth in Commiss.) 1789. 1790. 8. *

— 3ter Theil, oder allgemeines ökonomisches Handbuch für Frauenzimmer. Nürnberg. 1794. 8.

612. Braunschweigisches Kochbuch für angehende Köche, Köchinnen, Haushälterinnen und Hausmütter; nebst einer Anleitung zu der einem Koche so unentbehrlichen Wissenschaft des innern Haushalts; herausgegeben von J. C. Förster und J.

D. Knopf. 2 Bände. Braunschweig, Schulbuchhandl. 1789. 1790. 8. (411 S.).
— 2te Aufl. ebend. 1800.

(A. L. Zeit. 1790 IV. S. 580. *
Oberd. A. L. Zeit. 1791. I. S. 415. *)

613. Thüringisches Kochbuch, besonders für Hausmütter mittlern Standes eingerichtet. I. Theil. Weimar, Hoffmann. 1789. (48 S.) 8.
— Etwas von der höhern Kochkunst, oder des Thüringischen Kochbuchs. II. Th. 1790. (88 S.) 8.

(A. L. Zeit. 1791. I. Nr. 12. S 89. 90. *)

614. Mrs. Mary Cole, the Lady's complete Guide; or Cookery and Confectionary in all their Branches. To which is added the complete Brewer etc. London, Kearsley. 1789. 8.

(Critic. Rev. 1790. II. p. 235.
Monthl. Rev. 1789. VI. p. 551.)

615. a. J. Vogelsang, unentbehrliches Kochbuch für alle Haushaltungen. Altona und Leipzig, Kaven. 1789. †
— 2te verb. Aufl. ebend. 1797. (172 S.) 8 †

615. b. La Science du maitre d'hôtel cuisinier, avec des observations sur la connoissance et les proprietés des alimens. à Paris. 1789. 12.

616. a. Nützliches Kochbuch für deutsche Mädchen im Saal- und Mansfeldischen Kreise. Halle u. Eisleben. 1790. 8. †

Ein wörtlicher, schlechter Auszug aus Germershausens Hausmutter.

(A. L. Zeit. 1792. III. S. 695.).

616. b. Das kleine Frankfurter Kochbuch. 4te Aufl. Frankfurt a. M., Jäger. 1790. 8.
— 6te verbess Aufl. ebend. 1804. (48 S.). — auch unter dem Titel: — Kleines ökon. Handbuch u. s. w. I. Bdchen.

Da es so viele Ausgaben erlebt hat, so mag es daher wol brauchbar seyn.

617. Die Geschäfte der Hausmutter in der Gesinde- und Herrschaftsküche, vom Verfasser der Haus-

mutter, (Prediger Germershausen). I. II. Band. Leipzig, Junius. 1791. 8. (780 u. 892 S.).

Die beiden ersten Theile der trefflichen — Germershausenschen Hausmutter — sind unter diesem Titel, bei Gelegenheit der 3ten Auflage jenes Werks, besonders abgedruckt, und haben durch das zugesetzte ausführliche Register an Brauchbarkeit sehr gewonnen.

(A. L. Zeit. 1792 III. Nr. 247. S. 605.
Götting. gel. Anz. 1791. S. 2008.
Beckmann's phys. ökon. Bibl. XVI. 2. S. 188.)

618. Gräzerisches, durch Erfahrung geprüftes Kochbuch, eingerichtet für alle Stände. Gräz, Kienreich. 1791. (351 S.). 8. *
— Neue verbesserte Aufl. ebend. 1799.

619. Wienerisches bewährtes Kochbuch, von Gartler. Wien, Gerold. 1785. 8.
— neu verbessert von Barbara Hickmann, 22ste Aufl. mit Kupf. u. Register. Ebend. 1799. 8.

(Erlanger Lit. Zeit. 1799. I. S. 824. *)

620. Handbuch für kleine und grofse Haushaltungen, oder gründliche Anweisung, wie ein junges Frauenzimmer Küche und Haushaltung auf die angenehmste und vortheilhafteste Art besorgen lernen kann. Aus vielfältiger Erfahrung gesammelt und auf eigene Kosten zum Druck befördert, von M. E. B... Rinteln, Bösenthal. 1792 (400 S.) 8.

(N. A. D. Bibl. II. 1. S. 233—235 *+
A. L. Zeit. 1796. II. Nr. 202 S. 777.)

— 2te Auflage. Frankf. u. Leipzig. 1798.

(A. L. Zeit. 1799. III. S. 783.).

621. Allerneuestes österreichisches Kochbuch für herrschaftliche und andere Tafeln. Grätz, Ferstl. 1791. gr. 8.

622. a. Allgemeines Kochbuch aus den besten Kochbüchern unserer Zeit, nach vorhergegangener Prüfung gesammelt, und mit einer Anweisung zu einer guten Wirthschaft herausgegeben von J. G. S. III Theile. Berlin, Wever. 1792. gr. 8.
— neue verb. Aufl. ebend. 1797. gr. 8.

622. b.

622. b. Kleines thüringisches Kochbuch, besonders für Hausmütter mittlern Standes eingerichtet. 2 Theile. Erfurt, Keyser. 1792. 8.

622. c. Hannöversches Kochbuch in 2 Theilen. Hannover. 1792. 8. (vergl. Nr. 641).

623. Unerschöpfliches Haushaltungs- und Wirthschaftsmagazin für Hausmütter, Haushälterinnen u. s. w., oder die ganz neue und vollständige Kunst, eine Tafel mit allen Arten von geschmackvollen und stärkenden Leckerbissen und Erfrischungen zu besetzen, welche nicht nur den Gaumen reitzen, sondern auch zum Theil für die Gesundheit und Dauer des menschlichen Körpers wahre und erprobte Arzeneien sind. II Bändchen. Grätz, Kienreich. 1793. (245 S.) 8.

(A. L. Zeit. 1795. II. Nr. 123 S. 222. *+)

624. L. B. A. Friedel, gründliche Unterweisungen für ein junges Frauenzimmer, welche ihre Speisen auf eine feine, wohlschmeckende Art selbst bereiten will; ein Handbuch zum Gebrauch für Hausfrauen, Köche und Köchinnen. 2 Theile. Berlin und Leipzig, Böhme. 1794. 8.

625. Neues Londner Kochbuch; oder der vollkommene Stadt- und Landwirthschafter, von Collingwood und J. Wollams. 2 Theile mit 14 Kupf. Leipzig, Baumgärtner. 1794. gr. 8. *

626. Allgemeines vollständiges Koch- Back- und Confiturenlexicon, nach alphabetischer Ordnung, und nach mehr als einer Vorschrift. 4 Theile. Münster, Perrenon. 1794. 8. * (Leipzig, Platvoet.)
— wohlfeile Ausgabe. Quedlinburg, Ernst, in 2 Bänden. 1800.

627. Neues Kochbuch; oder allgemeiner Unterricht von Zubereitung der schmackhaftesten Speisen, sowol für herrschaftliche und kleinere Tafeln, als auch für Personen, die sich einer gewöhnlichen oder guten Hauskost bedienen wollen; nebst einer vollständigen Anweisung zur Tafelbäckerey, Conditorey u. s. w., mit der Erklärung der fremden in der Kochkunst gebräuchlichen Wörter u. s. w., mit

Vermeidung alles dessen, was der Gesundheit schädlich ist. Gotha, Ettinger. 1794. 8. — 1797. 8. (22½ Bog.).

(N. Wittenberg. Wochenbl. 1797. S. 381. 382. *)

— neue, sehr vermehrte Auflage, unter dem Titel: — Neues Gothaisches Kochbuch oder allgemeiner Küchenwirthschafter. Enthaltend eine vollständige Anweisung von Zubereitung vielerley Speisen, Backerey, Conditorey u. s. w. I. Th. Gotha, Ettinger. 1804. (288 S.). II. Theil. ebendas. (315 S.) 8.

Sehr zu empfehlen! Vorzüglich brauchbar durch die vorangeschickte deutliche Erklärung der vorkommenden gewöhnlichen Kunstwörter. Übrigens hat es der Verf., „mit der Vermeidung alles dessen, was der Gesundheit schädlich ist", so genau eben nicht genommen!

628. Allgemeines-KüchenLexicon für Frauenzimmer, welche ihre Küche selbst besorgen oder unter ihrer Aufsicht besorgen lassen. I. Theil. A — K. (1408 S.) II. Theil. L — Z. (1494 S.) in gespaltenen Columnen. Leipz., Vofs. 1794. gr. 8.

Empfiehlt sich sehr vortheilhaft, theils durch die grofse Mannichfaltigkeit und Vollständigkeit der gegebenen Vorschriften, theils durch die deutliche Darstellung derselben, theils durch die eingestreuten Notizen, welche kurz und treffend das Wissenswürdigste über die, als Nahrungsmittel, angewandten Naturkörper, angeben, theils endlich, durch die, diesem Gegenstande so angemessene alphabetische Form.

(O. Deutsche A. L. Zeit. 1795. I. S. 127. u. 672. *)

629. Allgemeines Obersächsisches Koch- und Speisebuch, in welchem gelehrt wird, wie man täglich vom ersten Januar bis letzten December mehrere Gerichte, als Suppen, Fleisch, Gemüse u. dgl. auf vielerley Art bereiten könne. Mit nöthigen Registern. Leipzig, Beer. 1794. 2 Theile. *

(Leipz. gel. Anz. 1794. Beyl. S. 235.)

630. Joh. Grafsmannin, den Wienerischen Köchin-

nen gewidmetes Kochbuch. Wien, Akadem. Buchhandl. 1795. (16 Bog.) 8.

Gut! doch der vielen Provinzialismen wegen unverständlich.

(A. L. Zeit. 1797. IV. Nr. 377. S. 518.

631. a. Koch- und Haushaltungsbuch; oder Unterricht für junge Frauenzimmer. 2 Theile. Halle, Dreyfsig. 1795. 8.

631. b. Die erfahrne Köchin, oder neues Kochbuch. Leipzig, Kaven. 1795.

632. Neue Erfahrungen einer Hausmutter für junge Frauenzimmer, welche Küche und Haushaltung selbst besorgen wollen; als Fortsetzung des Unterrichts für ein junges Frauenzimmer u. s. w. (Nr. 692) (von J. Kath. Morgenstern, vereheligte Schultzen). Leipzig, Hertel. 1793. (29½ Bog.) 8.

„Der Vorrede zu Folge gab die Verfasserin ihren vor 10 Jahren im Creutzischen Verlage zu Magdeburg erschienenen „Unterricht für ein junges Frauenzimmer“ 1784 vermehrt und verbessert heraus; aber an der in diesem Verlage herausgekommenen folgenden Auflage hat sie so wenig Antheil, als an dem 2ten Bande des Unterrichts (1792), wozu ein angeblicher Koch (Toutseul zu Wolfenbüttel) die meisten Materialien geliefert haben soll. — In einem 3ten Bande ihrer Lehren und Erfahrungen (Halle 1786); der 1789 wieder besonders heraus kam, theilte sie ihre neuern wirthschaftlichen Kenntnisse mit. Der gegenwärtige enthält die Fortsetzung. Obgleich die Zahl der Schreibfehler nicht geringe ist, und die Anordnung der Materialien fehlerhaft ist; so ist das Buch doch brauchbar.“

(A. L. Zeit. 1794. II. Nr 198. S. 705.)

633. Das grofse Thüringisch-Erfurtische Kochbuch; oder Anweisung für Frauenzimmer und Hausmütter, welche die Küche und Haushaltung selbst besorgen oder besorgen lassen. Nach eigenen Versuchen und Erfahrungen Anderer zusammengetragen. I. Band. Erfurt, Keyser. 1797. (396 S.) 8. II. Band. ebend. 1798. (348 S.) 8.

Der Verleger hatte — das kleine Thüring. Kochbuch (Nr. 722 a.) vorangehn lassen, und setzte beim Abdruck des 2ten Bandes noch den 2ten Titel: „Allgemein brauchbares Kochbuch, oder Anweisung für Frauenzimmer u. s. w.“ hinzu, weil manche Buchhändler glaubten, daſs es für die Küchen auſserhalb Thüringen nicht anwendbar sey, da hier doch allgemein brauchbare Vorschriften, in einer deutlichen, und meistens von Provinzialismen reinen Sprache, gegeben werden.

(A. L. Zeit. 1798. III. Bd. Nr. 290. S. 699 *)

634. Die kleine Köchin, welche jedem Frauenzimmer das Kochen und Braten lehren will. Halle, Dreyſsig. 1797. (46 S.) 8.

Ist eine 2te Aufl. von der in demselben Verlage herausgekommenen „kleinen Leipziger Köchin, Halle, Dreyſsig. 1794.“ Unbedeutend und unvollständig.

(A. L. Zeit. 1799. III. Nr. 222. S. 119)

635. Neues niedersächsisches Kochbuch, worinnen die jetzt üblichen Gerichte von allen Seiten genau und deutlich angewiesen werden, u. s. w. Altona, Kaven. 1798. (287 S.) 8.

(A. L. Zeit. 1798. III. Nr. 290. S. 698)

— 3te Aufl. ebend. Bechtold. 1803.
— 4te Aufl. ebend. 1807. 8.

636. Kleines Österreichisches Kochbuch, oder Sammlung der ausgesuchtesten und schmackhaftesten Fleisch- und Fastenspeisen. Wien, Hofmeister. 1798. 8.

637. Kath. Brauninn, neuestes bewährtes Kochbuch für Fleisch und Fasttäge. Nach dem jetzigen Geschmack für alle Täge eingerichtet. Wien, Doll 1799. (224 S.) 8.

Es ist schon eine frühere Ausgabe vorher gegangen.

638. Die sich selbst lehrende Köchin; oder practische Anweisung, wie ein junges Frauenzimmer ohne Unterricht die Küche und Haushaltung selbst besorgen kann u. s. w. 2 Theile mit Kupf. Magde-

burg, Bauer. 1799. 1800. 8. (2r Theil. Hamburg. Campe. 1800. 8.).

Eine Nachahmung von Nr. 592, mit dem sichtbaren Bestreben, jener Anweisung durch einige Einschaltungen und Zusätze einen höhern Werth zu geben. Das Mehrere besteht hauptsächlich in einem 11 Bogen anfüllenden 3fachen Anhange, der zuerst allgemeine diätetische Regeln, auch specielle Bestimmungen des heilsamen oder schädlichen Einflusses jeder Art Speise auf die Gesundheit; dann eine Abhandlung über die Wartung eines Weinlagers und endlich einen Unterricht zur Verfertigung des französischen Weinessigs enthält. Dagegen aber mangelt diesem Werke die in Nr. 592 ertheilten sehr brauchbaren Vorschriften über das Einschlachten, die Küchengeschirre u. s. w. Das ältere Werk behält also einen unverkennbaren Vorzug vor dieser Nachahmung.

(A. L. Zeit. 1801. III. Nr. 189. S. 6)

639. a. Küch- und Haushaltungs-Taschenbuch für Frauenzimmer. I. Jahrg. Rostock, Stiller. 1799. 12.

639. b. Vollständiges Kochbuch für herrschaftliche und bürgerliche Tafeln. Nach dem heutigen Wiener Geschmack mit vielen besondern Erfindungen, verfaſst von Jac. Gantert. Nebst einem Anhange, alle Arten Zuckerbäckereyen u. s. w. zu verfertigen. Wien, Doll. 1800. 8. I. Th. (380 S.). II. Th. (302 S.). III. Th. (248 S.).

640. A. F. Dürand neues, auf langjährige practische Erfahrung gegründetes und nach dem neuesten Geschmack in der Kochkunst eingerichtetes Kochbuch; nebst einer Anweisung, die vorzüglichsten Sorten Backwerk u. s. w. zu machen. Mit hinlänglichen Küchenzetteln zu Mittags- und Abendtafeln, auf alle Monate und Jahreszeiten. Hannover, Pockwitz. 1800. *

641. Neues Hannöversches Kochbuch; in 2 Theilen; verbessert und vermehrt von einem practischen Koch (Knopf). Hannover, Hahn. 1800. (XXXII u. 264 S.) 8.

(A. L. Zeit. 1801. IV. S. 120.
Erfurt. gel. Anz. 1802. S. 252 *)

— 3te verbesserte Aufl. ebendas. 1803. III Thle.

Der 3te Theil enthält das unter Nr. 134 bereits angeführte — Productenbuch für die Küche.

(Beckmann's phys. ökon. Bibl. XXII. 2. S. 262. *)

642. Das Ganze der Küche und Haushaltung. Ein unentbehrliches Hand- und Hülfsbuch für Hausmütter, Haushälterinnen und Köchinnen. Leipzig, Jacobäer. 1801. mit 2 Kpf.

— auch unter dem Titel: — Elisens neuer auf vieljährige Erfahrung gegründeter Unterricht für Frauenzimmer, die Küche und Haushaltung selbst besorgen u. s. w. 2te verbesserte Aufl. (360 S.) 8. 1801.

Die erste Auflage erschien 1800.

(Leipz. Jahrb. d. neuesten Literatur 1801. St. 89. S. 70. 71. *)

643. J. Mollard the art of cookery refined, in which attention has been paid to economy as well, as to please the palate. London. 1801. 8.

644. F. A. Lamprechts neues Dresdner Kochbuch; oder Unterricht für Koch und Köchin. Leipzig, Schwickert. 1801. 8.

645. Kochbuch, oder meine vielfältigen Erfahrungen, wie man gesunde und schmackhafte Speisen bei einer Holz und Kohlen ersparenden Feuerung zubereiten kann. Magdeburg, Hänel. 1802. I. Theil (155 S.). II. Theil (160 S.) 8.

Gut! besonders empfehlungswerth sind die vom Verf. gemachten Vorschläge über die Holz- und Kohlen-Ersparung beim Kochen.

(A. L. Zeit. 1805. III. Nr. 229. S. 416. *)

646. Carol. Schmidt, neuestes Leipziger Kochbuch. Leipz., Rein. 1802. gr. 8.

— Auch unter dem Titel: — Unterricht für junge Frauenzimmer, die Hausmütter werden wollen.

648. Der Koch, wie er seyn soll, oder Handbuch für angehende Köche und Herrschaften, die sich Köche oder Köchinnen halten. Berlin, Schöne. 1802. 8. I. Bd. (215 S.). II. Bd. Ebend. 1803. (310 S.) *

— 2te Aufl. ebend. 1805.

649. a. Gemeinnütziges Koch- und Wirthschaftsbuch. Weissenfels, Severin. 1802.
Berücksichtigt auch die Eigenschaften der Speisen in diätetischer Hinsicht!

649. b. Kleines Kochhandbuch, oder Anweisung, allerley Speisen gut und schmackhaft zuzurichten. Chemnitz. 1802. 8.

650. Recepte für Lehrlinge der Kochkunst, Hausfrauen und Köchinnen. Eisenach, Wittekind. 1803. 8.
(A. L. Zeit. 1806. Nr. 65. †)

651. a. Küchen-Almanach oder Anweisung zur Zubereitung der Speisen auf alle Tage im Jahre für den Hausmannstisch. Nebst einem Küchensouvenir, enthaltend mehrere gemeinnützige Winke für junge Hausmütter auf alle Monate des Jahres. Leipzig, Rein. 1804. (232 S.) 8. — 2tes Vierteljahr, Leipzig. 1805. 8. — 3tes und 4tes Vierteljahr. ebend. 1806.

651. b. Die kluge und nützliche Köchin für jede Haushaltung. Frankf. 1804. 8.
— Auch unter dem Titel: Das allerneueste Frankfurter Taschen-Kochbuch u. s. w.

652. Schlesisches allgemeines Kochbuch für junge Hausmütter, worinnen dieselben angewiesen werden, die Producte ihres Vaterlandes zu benutzen und auf einfache oder feine Art geniefsbar zu machen; nebst einer Anweisung zum Anrichten der Speisen und Servirung der Tafeln. Breslau, Korn. 1805. (XVI. u. 462 S.) 8.
— auch unter dem Titel: — Neues Breslauer Kochbuch, oder die Köchin und Hausmutter, wie sie seyn soll.

653. a. Preufsisches Kochbuch für Frauenzimmer, die Hauswesen und Küche mit möglichst geringer Mühe und Kosten selbst verwalten wollen. Königsberg, Göbbels und Unzer. 1805. (XXVIII. u. 564 S.) 8.

653. b. Christiane Werner, das grofse vollständige Franfurter Koch- und Haushaltungsbuch. 2 Theile. Frankf., Mohr. 1805. 8.

654. Danziger Kochbuch, welches als ein Leitfaden für ein junges Frauenzimmer, die ihre Haushaltung vernünftig führen und ihre Küche ordentlich besorgen will, zu gebrauchen ist. Danzig, Goldstamm. N. verm. Aufl. 1806. (229 S.) 8.
— Auch unter dem Titel: — Einleitung in den Unterricht für ein junges Frauenzimmer, die Küche und Haushaltung selbst besorgen will, von einer Hausmutter.

Vergl. Nr. 598. Wahrscheinlich mit dem, unter der angegebenen Nr. genannten Werke, gleich, welches nämlich öfters mit neuen Titeln versehn zu seyn scheint. Es kömmt auch unter folgendem Titel vor: — Kochbuch, welches die nützlichsten und nothwendigsten Haushaltungswissenschaften für Frauenzimmer enthält, von einer Hausmutter aus eigener Erfahrung mitgetheilt. 3 Theile. Danzig, Brückner. 1790. 8.

655. Neues Dresdner Koch- Back- und Wirthschaftsbuch, oder Anweisung, wie man gute Speisen und Backwerk für Personen von allerlei Ständen bereiten könne. Ronneburg, Schumann. 1805. 8.

656. Der Dresdner Mundkoch oder Küchen- und Hauswirthschafter; enthaltend: vollständige Anweisungen zur Zubereitung aller möglichen Arten warmer und kalter Speisen und anderer nützlichen Sachen in der Haushaltung, so auch einen Anhang von der Conditorey. Mit besonderer Rücksicht auf die Gesundheit. Geschrieben für angehende Köche, Köchinnen und Hausmütter, von einem practischen Koche. Görlitz, Anton. 1806. I. Theil (IV u. 296 S.). II. Th. (278 S.) 8.

657. Die Cölner Köchin, oder Sammlung der besten und schmackhaftesten Speisen. Cöln, Kaufmann. 1806. (2te verb. Aufl.).

658. A. Viard le Cuisinier imperial ou l'art de faire la Cuisine et la Patisserie pour toutes les fortunes; avec différentes Recettes d'Office et de Fruits confits, et la manière de servir une table depuis vingt jusqu'à soixante Couverts. à Paris chez Barba. 1806. (459 S.) gr. 8.

— Seconde edition. 1807.
— Nach der 2ten verbesserten und vermehrten Ausgabe aus dem Französischen übersetzt. Arau, Sauerländer. 1808. 8.

Eine sehr vollständige Sammlung von Vorschriften zur Zubereitung der Speisen nach dem neuesten Geschmacke, unter denen man sehr viele neue antreffen wird. Es zeichnet sich dieser „kaiserliche Koch" ebenfalls sehr durch gute Ordnung, Deutlichkeit und Einfachheit des Vortrags aus; er verdient also eine besondre Empfehlung!

Unter diese Rubrik gehört auch noch: Nr. 191.

Anmerkung. Aufser diesen, in nicht unbeträchtlicher Anzahl, wie wir gesehen haben, vorhandenen eigentlichen allgemeinen Kochbüchern, von denen gewifs $\frac{2}{3}$ hätten, ohne Nachtheil für diese Kunst, ungedruckt bleiben können, indem in den meisten nichts anders vorkommt, als was nicht schon in den übrigen, zuweilen noch deutlicher und bestimmter bereits gesagt worden wäre, findet man überdem noch in den vielen, allgemeinen sowol, als insbesondere dem schönen Geschlechte ausschliefslich gewidmeten, ältern und neuern, ökonomischen Handbüchern und Anleitungen zur Führung der Hauswirthschaft, in den ökonomischen Wörterbüchern u. s. w. so viele Anweisungen zur Zubereitung der Speisen und Getränke, dafs diese Schriften allein schon hinreichend wären, sich gründlich über diesen Gegenstand zu unterrichten. Sie verdienen also allerdings nicht übersehen zu werden. Da sie indessen von mehrern, die Führung der häuslichen Oekonomie betreffenden Gegenständen handeln, und die Zubereitung der Nahrungsmittel nicht ausschliefslich betrachten; so liegt ihre Anführung aufser den Gränzen unserer Literatur, nach den im §. 43 der Einleitung festgesetzten Grundsätzen. Indessen verdienen doch einige derselben, sowol ältere, als neuere, eine besondere rühmliche Erwähnung, weil sie theils nicht unwichtige Materialien zu einer etwanigen künftigen, gewifs nicht uninteressanten, allgemeinen Geschichte der Kochkunst liefern, theils auch sehr nützliche Anweisungen zur Gewinnung und Aufbewahrung der als Nahrungsmittel dienenden Naturkörper ertheilen, — eine Sache, die auch dem Diätetiker selbst nicht gleichgültig seyn darf, da sie einen so wichtigen Einflufs auf die Heilsamkeit oder

Schädlichkeit der Nahrungsmittel hat — theils endlich auch über die Zubereitung der Speisen und Getränke selbst, Regeln enthalten, die an deutlicher, practischer Darstellung den in den eigentlichen Kochbüchern vorgetragenen, bei weitem vorzuziehn sind. Es möchte daher nicht überflüſsig seyn, hier einige der besten, ältern sowol als neuern, zu nennen, ohne deswegen den übrigen, deshalb, weil sie hier mit Stillschweigen übergangen sind, etwas von ihrem Werthe zu entziehn und sie herabzusetzen.

Von den ältern, die oft ungenannte Quellen abgeben, woraus so viele nachherige Schriftsteller geschöpft haben, mögen folgende hier genannt werden:

1. M. Ioh. Coleri Oeconomia ruralis et domestica. Wittenberg. 1597. 4.
 — neue vermehrte in 2 Theile verfaſste Ausgabe. Frankf. a. Mayn, Cholin. 1672. fol. m. Kpf.
 — 3te Ausg. 1680. fol.

Es kam dies Werk erst stückweise in 6 Theilen heraus. — Das 3te Buch handelt ausführlich vom Kochen.

2. Vinzenzo Tanara, l'economia del Cittadino in villa. Bologna 1644. — Venezia 1648. — 1651. — 1665 — 1687. 4. — 1700 4. — 1731. 4 — 1748. 4. — 1761 4. (522 S.).

Letztere Ausgabe dieses, sehr viele schätzbare Notizen enthaltenden Werkes, die ich selbst besitze, ist die neueste. — Es ist dieses Buch sehr interessant zur Kenntniſs der in Italien gebräuchlichen Zubereitungsarten der Speisen und Getränke, worüber man besonders im 3ten, 4ten und 7ten Buche manches sonst nicht anzutreffende, finden wird. Es zeichnet sich auch dieses ökonomische Werk rühmlichst vor ähnlichen durch die vielen eingestreuten naturhistorischen Bemerkungen aus.

3. Wolfgang Helmhard von Hochberg Adeliches Land- und Feldleben. Nürnb. 1681. fol.

Martin Endter hat den 3ten Band hinzugefügt unter dem Titel:

 — Georgica curiosa aucta, des adelichen Landlebens neu erfundener 3ter Theil, Nürnberg. 1715. fol. (12 Alphab.)
 — 5te und neueste Aufl. Nürnberg. 1749. 3 Theile. fol. m. Kpf.

Der dritte Theil dieses sehr weitläuftigen, aber reichhaltigen und durch die vielen Kupfer kostbaren Werkes, enthält erläuternde Zusätze zu den beiden erstern. Der Verf. zeigt eine grofse Belesenheit in den ältern griechischen und lateinischen ökonomischen Schriftstellern, so wie auch in den neuern, besonders französischen. — Im 2ten Buche wird von der Lebensordnung; im 3ten von den Speisen; im 5ten und 6sten von den efsbaren Vegetabilien; im 4ten und 7ten vom Wein, Bier und andern Getränken, und zuletzt vollständig von der Kochkunst gehandelt.

(Münchhausens Hausvater. II. S. 378.)

4. Francisci Philip. Florini oeconomus prudens et legalis, oder allgemeiner kluger und rechtsverständiger Hausvater; herausgegeben von J. C. Donauern. Nürnberg. 1702. fol. — 1722. fol. — 1750. fol.

Auch in diesem sehr viel Brauchbares enthaltenden Buche, handelt der letzte Abschnitt vom Kochen.

5. J. B. von Rohr vollständiges Hauswirthschaftsbuch. Leipz. 1722. 4.
— 2te Aufl. ebend. 1751. 4. (1446 S.) ohne das sehr vollständige Register.

Die 8te Abtheilung dieses ebenfalls sehr schätzbaren Buchs, dessen Verf. sich bleibende Verdienste um das Studium der Oekonomie erworben hat, handelt von der Zubereitung der Speisen, so wie die 9te und 10te von den Zubereitungsarten des Weins und des Biers.

Von den neuern Anweisungen zur häuslichen Oekonomie erwähnen wir blofs des classischen, mit allgemeinem verdienten Beifall aufgenommenen Werkes des Hrn. Predigers Germershausen zu Schlalach bei Treuenbriezen:

„Die Hausmutter in allen ihren Geschäften. I — V. Bd. Leipz., Junius. 1778 — 1781. gr. 8.“

wovon 1792 die dritte Ausgabe herauskam. Der Hr. Verf. hat sich über alle zur häuslichen Oekonomie gehörigen Gegenstände ausführlich verbreitet, und sie in einer deutlichen, angenehmen Schreibart dargestellt. — Man findet in diesem Werke nicht blofs alles Wissenswerthe über die Gewinnung, Sammlung und Aufbewahrung der zu Nahrungsmitteln der Menschen dienenden Naturkörper vollständig und mit Auswahl gesammelt, sondern auch die Vorschriften zur Zubereitung der Speisen und Getränke so zweckmäfsig angegeben, und so practisch

dargestellt, daſs dieser Theil des ganzen Werkes als eins der besten und brauchbarsten Anweisungen zur Kochkunst anzusehn ist. Es erschien deshalb auch besonders gedruckt und ist mit dem verdienten Beifall aufgenommen worden. S. Nr. 617.

Was endlich die ökonomischen Wörterbücher anlangt, so übergehn wir hier die Aufführung der bekannten groſsern, als des Chomelschen Dictionnaire oeconomique, der trefflichen Krünitzischen Encyclopaedie u. a, und begnügen uns nur damit, unsere Leser auf folgende beide neuere Hand-Wörterbucher aufmerksam zu machen, nämlich auf

1. G. H. Zinken's allgemeines ökonomisches Lexicon, welches zuerst zu Leipzig 1744 herauskam; im J. 1800 aber von C. A. Leich sehr vermehrt und verbessert in 2 starken 8v Bänden herausgegeben ward, und auf das
2. Berlinische ökonomisch - technologisch - naturhistorisches Frauenzimmer - Lexicon. I. Band. Berlin, Felisch. 1800. (651 S.) und II. Bd. ebend. 1801. (588 S.) gr. 8.

als worin ebenfalls die Artikel, welche die Zubereitung der Nahrungsmittel, ihre Aufbewahrung u. s. w betreffen, mit besonderm Fleiſse ausgearbeitet sind.

b) *insbesondere; — Kochbücher oder Anweisungen zur Zubereitung der Nahrungsmittel mit besondern Rücksichten:*

α) *auf gewöhnliche, wohlfeile Speisen und Getränke.*

659. La cuisinière bourgeoise. à Paris. 1750. 8.
— suivie de l'office. 1756. 2 Vols. 8.
— 1765. 3 Vols. 12.

Soll sich sehr durch Deutlichkeit empfehlen.

(Münchhausen's Hausvater. II. S. 593. *)

660. Kochbuch, oder Anweisung, allerley Speisen schmackhaft zuzurichten für die Hausmannsküche. Stralsund, bei Struck. 1790. (1½ Alphab.) 8.

(Greifswalder neue crit. Zeit. 1791. S. 32.)

661. Haushaltungsnachrichten und Anweisung für

die Hausmannsküche. Stralsund, Struck. 1790. (12 Bog.) 8.

Wahrscheinlich ein Auszug aus dem vorhergehenden Buche.

(Greifswalder neue crit. Zeit. 1791. S. 32.)

662. La Cuisine bourgeoise, suivie de l'office á l'usage de tous ceux, qui se mêlent de depenses des maisons. á Bruxelles. 1790. 2 Vols. 12. — à Paris. 1793. 12. u. 1794. 12.

Vielleicht eine neue Ausgabe von Nr. 659.

663. Kleines Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen; oder Anweisung zur Zubereitung einer gesunden und schmackhaften Hausmannskost u. s. w. Coburg, Ahl. 1796. 8. — 1800 und 1803. 8.

664. E. Melroe, an economical and new method of cookery describing upwards of eighty, cheap, whole some and nourishing dishes. London. 1798. 8.

665. Neues ökonomisches Kochbuch, oder Unterweisung, ohne alle Vorkenntnisse jede Art von Speisen gut und auf verschiedene äufserst wohlfeile Art zu bereiten. Mit beständiger Rücksicht auf diejenigen, so auf dem Lande wohnen. Erfurt, Hennings. I. Theil. 1804. (328 S.). II. Th. 1805. (392 S.). III. Th. 1805. (514 S.) 8.

Ist völlig gleich mit folgendem Werke:

„Die ökonomische Hausmutter, oder practischer Unterricht in der Ökonomie, Hauswirthschaft, Kochkunst, Zuckerbäckerey und Kellerey, für deutsche wirthliche Weiber und Mädchen. Erfurt, Hennings. I—III. Th. 1803. 1804."

Die beiden letztern Theile dieser unnützen, nichts Neues enthaltenden Compilation, sind ebenfalls unter folgendem Titel besonders gedruckt:

— Die sorgsame Köchin, oder die Kunst, alles, was Küche, Keller und Speisegewölbe von Nahrungsmitteln umfafst, für die gröfstmöglichste Dauer geschickt zu machen und zu bereiten, als; alle Gewürzkräuter, Gemüse und Obstarten frisch

zu erhalten u. s. w. Erfurt, Hennings. I. II. Th. 1804.

Diese beiden Theile enthalten ein alphabetisches Verzeichnifs von Pflanzen, Thieren und Getränken, die in Küche und Keller zur Nahrung der Menschen zubereitet, aufbewahrt und auf diese und jene Weise als Dauerspeise zum Genufs gebraucht werden können.

(A. L. Zeit. 1806. Nr. 138. S. 486—488.
N. Leipz. Lit. Zeit. 1803. I. Nr. 40. S. 632.)

666. Das einfache Kochbuch für Mädchen und angehende Hausmütter bürgerlichen Standes, denen es an mündlichem Unterricht fehlt. Leipzig, Gleditsch. 1804.
— auch unter dem Titel: — die wahre, bürgerliche Kochkunst.
— 2te verbess. und vermehrte Aufl. ebend. 1806.

667. Neues einfaches Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen, oder deutliche Anweisung, ohne alle Vorkenntnisse die Speisen auf die wohlfeilste und schmackhafteste Art zuzubereiten. Pirna, Friese. 1806. 8.

668. Neues Kochbuch für den Bürgerstand, oder Anweisung, wie ein Frauenzimmer die Speisen wohlschmeckend und zur Erhaltung der Gesundheit auf die leichteste Art zubereiten oder erhalten soll. Halle, Dietlein. 1806. 8.

669. Das einfache Kochbuch, oder Anweisung, in den jetzigen theuern Zeiten wohlfeile, schmackhafte und stark nährende Speisen zu bereiten. Leipzig, Rein u. Comp. 1806. 8.

β) *auf theure, delicate Speisen.*

670. Kunst zu kochen für vornehmer Herren Höfe. 1692. 8.

671. Lamb's royal Cookery or the compleat court cook. London. 1710. 8.

672. Soupers de la cour ou l'art de travailler toutes sortes d'alimens. Paris. 1755. 12. 4 Vols.

673. Der in der Schweiz neu angelegte Hof- und Mundkoch. Zürich. 1762. 8.

674. Fr. Otto Müller, Gründlicher Unterricht in der feinen Kochkunst. Berlin, Mylius 1785. (416 S.) 8.
(Supplement-Band z. A. L. Zeit. 1785. Nr. 17. S. 65. *)

— 2te verm. Aufl. Berlin, Mylius. 1795. (376 S.) 8.
(A. L. Zeit. 1796. II. S. 488. und 1797. II. S. 344.)

675. a. Die Küche, ein Handbuch für junge Köche und Frauenzimmer, v. F. O. Müller. Leipzig, Schwickert. 1789. (524 S.) 8.
(A. L. Zeit 1790. II St. 110. S. 156. *)

Der Verf. der beiden so eben genannten Anweisungen zur feinern Kochkunst, wovon letztere als eine erweiterte und verbesserte Bearbeitung der erstern anzusehn ist, hat sich durch sie unstreitig bleibende Verdienste um diesen Gegenstand des menschlichen Wissens erworben. Wie vortheilhaft zeichnen sich beide Schriften vor dem Trofs der gewöhnlichen Kochbücher aus! — Ihre Vorzüge bestehn vorzüglich darin, dafs die Sammlung von Vorschriften, die sich freilich meistens nur auf feinere, kostbare Zubereitungen, dem vom Verf. sich selbst vorgezeichneten Plane gemäfs, beziehn, mit weit mehr Mannigfaltigkeit und Ordnung, als in den gewöhnlichen Kochbüchern, angelegt ist; dafs die Beschreibungen der Zubereitungen der Speisen überhaupt sehr zweckmäfsig, Kürze mit Deutlichkeit verbinden; dafs der Verf. mit sehr grofser Sorgfalt sowol das Verhältnifs der Zuthaten überall genau nach Maafs und Gewicht bestimmt, als auch die zu den technischen Zubereitungen der Speisen nöthige Zeit genau angiebt; dafs endlich der Ausdruck selbst grofstentheils rein und ausgebildet ist.

675. b. Le Manuel de la Friandise, ou les talens de ma cuisinière Isabeau, mis en lumière. Paris. 1796. 18.

γ) auf gesunde Speisen: — diätetische Kochbücher.

676. Cuisine et office de santé, propre à ceux, qui vivent avec Oeconomie et regime, à Paris. 1758. 12.
— 1767. 12.

677. A. C. Christ's neues Kochbuch, nebst einem Unterrichte, wie man die Speisen bei verschiedenen Gesundheitsumständen nützlich anwenden soll. Quedlinburg. 1771. 8.
— Neue Aufl. ebend. 1790. 8.

678. Essais sur la preparation des alimens, dont le but est la santé, l'economie et la perfection de la theorie á l'usage des maitresses de maisons etc. à Londres et se trouve à Paris. 1782. 8.

679. L'art de preparer les alimens suivant les differents peuples de la terre, auquel on a joint une notice succincte sur leur salubrité ou insalubrité. Par M. Buc'hoz. Tom. I. (388 S.). Tom. II. (390 S.) gr. 8. à Paris. 1787 (secd. edit.).

Der durch mehrere, in der Folge noch anzuführende Schriften über Gegenstände, welche die Nahrungsmittelkunde betreffen, wenigstens als guter Compilator bekannte, erst kürzlich verstorbene Verf., handelt in diesem, sich durch grofse Vollständigkeit und gute Darstellung rühmlichst auszeichnendem Werke, zuerst sehr ausführlich vom Brodte und den verschiedenen Substanzen, woraus es gemacht wird; — dann von den verschiedenen, des Wohlschmacks und Luxus wegen erfundenen, zusammengesetzten Brodtarten, dem Backwerk und den mannigfaltigen Arten desselben, in technischer und diätetischer Hinsicht. Es folgt sodann die Beschreibung der verschiedenen Küchengewächse, Hülsen- und Baumfrüchte und der, als Gewürze benutzten, Vegetabilien. Bei jedem einzelnen Artikel werden die daraus, auch bei den aufsereuropäischen Nationen, üblichen Zubereitungen und die Vorschriften dazu, ausführlich und mit steter Rücksicht auf ihre Heilsamkeit oder Schädlichkeit angegeben. Im 2ten Abschnitte werden die Speisen aus dem Thierreiche betrachtet; zuerst die Hausthiere, dann das Wildprett, zuletzt die Vögel oder eigentlich nur die Hühner. — Es ergiebt sich aus dieser Angabe des Inhalts dieses in Deutschland wenig bekannt gewordenen Werks, dafs es nicht beendigt sey; indessen bezweifle ich, dafs mehrere Theile davon, als die beiden genannten, herausgekommen sind.

680. La

680. La cuisine de Santé ou moyens faciles et économiques de préparer toutes nos productions alimentaires, de la manière la plus delicate et la plus salutaire, d'aprés les nouvelles decouvertes de la Cuisine françoise et italienne. Par Mr Jourdan le Comte, Dr. en Medecine; revu par un Practicien de Montpellier. Ouvrage destiné á l'instruction des Amateurs et particuliérement à la conservation de la Santé. Tom I. (465 S. 1 Kpf.) Tom II. (490 S.). Tom. III. (576 S.). 8. à Paris chez Briand. 1789. 1790.

Ist vielleicht eine neue Ausgabe von Nr. 121.

681. Diätetisches und ökonomisches Kochbuch. Stendal, bei Franzen und Grofse. 1790. (S. 80 u. 286). 8.

Sehr zu empfehlen!

(Usteri Repert. d. med. Lit. 1790. S. 356. *
O. D. A. Lit. Zeit. 1791. I. S. 571—573. *
Baldinger's med. phys. Journ. 28. St. S. 28. *

— 2te verm. Aufl. ebend. 1803.

682. Anweisung zur bessern Zubereitung vieler Speisen, mit sehr lehrreichen Anmerkungen für die Gesundheit, von einem warmen Menschenfreunde. Leipzig, Vogel. 1796. (256 S.) 8.

— auch unter dem Titel: — Leipziger bürgerliches Kochbuch.

— 3te vermehrte Aufl. ebend. 1806.

(Leipz. gel. Anz. 1796. I. S. 48 *)

683. a. Allgemeines Gesundheits-Kochbuch oder Anweisung, die in den Kochbüchern angegebenen Zubereitungen der Speisen nach diätetischen Regeln zuzurichten und zu Verlängerungsmitteln des Lebens zu machen. Leipzig, Jacobäer. 1802. (518 S.) 8.

Der ungenannte Verf. sucht durch das Aushängeschild: „Verlängerungsmittel des Lebens" Käufer anzulocken, welches um so mehr auffallend ist, da der Inhalt dieses Buches seinem Titel so wenig entspricht. Man sollte nämlich demnach nur die Angabe solcher Zubereitungen der Speisen hier erwarten, die der Gesundheit zuträglich wären; statt deren findet man gröfstentheils hier nur die Zubereitungen der fei-

nern Kochkunst, welche nur den Gaumen zu kitzeln strebt, auf die Zuträglichkeit für den menschlichen Körper aber keine Rücksicht nimmt, angegeben. In diesem Theile, dem, so viel mir bekannt, keine Fortsetzung gefolgt ist, beschäftigt sich der Verf. nur mit den animalischen Speisen. Das Ganze ist eine bloſse Compilation aus vielen Kochbüchern. Bei jeder Bereitungsart wird ein meistens sehr willkührliches Urtheil über die Gesundheit oder Ungesundheit derselben gefällt. Des verdienstvollen Graumann's „diätetisches Wochenblatt" ist vom Verf. an mehrern Stellen, ohne es zu nennen, auffallend benutzt. — Die technischen Ausdrücke der Kochkunst hätten billig, der Leser wegen, denen diese Schrift doch eigentlich bestimmt ist, erläutert werden müssen. Der Vortrag endlich selbst ist mit witzig seyn sollenden Tiraden überladen.

(N. A. D. Bibl. LXIX. 2. S. 333 +
Salzb. med. chir. Zeit. 1802. II. S. 30—32 +)

683. b. Diätetisches Kochbuch. Breslau. 1806. 8.

683. c. J. F. Jänecke Lebenserhalter oder die Kunst, gesunde, schmackhafte und wohlfeile Speisen zu bereiten. Zerbst. 1807. 8.

δ) auf Speisen für Kranke.

684. Rhazes l. de cibis ad aegrorum usum praeparandis et administrandis.

(Haller Bibl. med. pr. I. p. 366.)

685. Arnoldus Bacchuone s. Villonovanus de modo praeparandi cibi et potus in aegritudine acuta.

(Haller Bibl. med. pr. I. p. 448.)

686. Gualth. Herrm. Ryff, ein neues Kochbuch, wie man kranke Personen warten und pflegen soll. Strasburg. 1545. 4.
— Frankfurt. 1569. 8. — 1608. 8.

687. Adrian von Bodenstein Wartung und Kochbüchlein für Kranke. Amberg. 1611.

688. Joh. Fried. Zückert medicinisches Tisch-

buch oder Cur und Preservation der Krankheiten durch diätetische Mittel. Mylius. 1771. 8. (354 S.).

Auch diesen Gegenstand der Diätetik unterwarf der verdienstvolle Verf. zuerst einer neuen Bearbeitung. — Nach einer allgemeinen Einleitung werden Vorschriften zur Bereitungsart mehrerer sehr zweckmäfsig gewählter, für Kranke überhaupt sich passender Speisen und Getränke gegeben; — dann geht der Verf. 42 Krankheitsformen einzeln in alphabetischer Ordnung durch, und zeigt, welche Speisen und Getränke in denselben sowol in therapeutischer als prophylaktischer Hinsicht zu empfehlen sind. — Auch in dieser Schrift behandelt der Verf. seinen Gegenstand faſslich und unterhaltend für alle Classen der Leser, ohne dabei die Gründlichkeit zu vernachläſsigen.

(Comment. Lips. Decad. II. Supplem. p. 465 *
Götting. gel. Anz. 1772. S. 303.
Allg. D. Bibl. XVI. 2. S. 614 *)

— 2te vermehrte Aufl. ebend. 1775. 8.

(A. D. Bibl. XXVII. 2. S. 472—474. *)

— 3te Aufl. ebend. 1785. (376 S.) 8.

(Comment. Lips. XXVIII. p. 692.
Neue literar. Nachr. f. Aerzte u. s. w. Halle. 1786. S. 268—272.
A. L. Zeit. 1785. II. S. 295.
Gothaische gel. Zeit. 1786. I. 54.)

689. J. G. Essig kleines medicinisches Kochbuch für das Frauenzimmer. Augsburg. 1785. (99 S.) 8.

Der Verf. lehrt im ersten Abschnitt die richtige und einfache Verfertigung von 77 Mitteln, die dem Kranken theils als Speise, theils als Getränke, theils als Arzneimittel, nach Bedürfniſs und Vorschrift des Arztes gegeben werden können; im 2ten Abschnitt geht er nach alphabetischer Ordnung die Krankheiten durch, in denen die beschriebenen Mittel nützliche Dienste leisten. Jede Krankheit theilt sich in die 4 Rubriken: dienliche Speisen, schädliche Speisen; dienliche Getränke, schädliche Getränke.

(A. L. Zeit. 1785. II. Nr. 123. S. 197. *)

690. J. A. J. Varnhagen, kurze Anweisung, die

für Kranke und Genesende dienlichen Nahrungsmittel und Getränke zuzubereiten; nebst einem Vorbericht von der Diät der Kranken und Genesenden. Hamburg, Herold, 1794. (90 S.) 8.

Obgleich die zur Zubereitung von 84 verschiedenen Speisen und Getränken für Kranke gegebenen Vorschriften nicht ohne Werth sind, so kann doch diese Schrift, deren Verf. sich sowol in der Einleitung, als in den eingestreueten Bemerkungen über die Wirkung und Anwendung der vorgeschlagenen Nahrungsmittel, als eifriger Anhänger der crassesten Humoralpathologie ausspricht, und die sich überdem auch nicht von Seiten des Styls empfiehlt, unmöglich auf Beifall Anspruch machen.

(A. L. Zeit. 1796. II. Nr. 165. S. 457. +
Salzb. med. chir. Zeit. 1796. I. S. 391. +)

— 3te mit einem Anhange, diätetischen Anmerkungen und Zugaben vermehrte Auflage von Dr. C. E. Fischer. Lüneburg, bei Herold und Wahlstab. 1804. (128 S.) 8.

Der Herausgeber hat offenbare Verdienste um die Verbesserung dieser Schrift, die sich jedoch mehr für den Arzt, als für den Layen, qualificirt.

(Salzb. med. chir. Zeit. 1805. II. S. 203. *
Allg. medic. Annalen. 1805. S. 532. *)

691. Neues medicinisches Tischbuch, oder Heilung und Vorbeugung der Krankheiten nach den neuesten Grundsätzen der Heilkunde durch gemeinnützige diätetische Mittel, nebst einem Anhange der vorzüglichsten Arzneimittel in den schwersten und gemeinsten Krankheiten. Frankf. a. M., Jäger. 1804. (218 S.) 8.

Der Verf. ist Anhänger der Erregungstheorie. — Für den Arzt ist diese Schrift eben so wenig brauchbar, als für den Layen.

(Salzb. med. chir. Zeit. 1805. II. S. 296. +)

692. Die Wiener Krankenköchin, oder neues medicinisches Familienkochbuch, für Kranke und Genesende. Nebst Einleitung. Herausgegeben von

einem practischen Arzte in Wien. Wien, Kupfer. 1804. (113 S.) 8.

Die Bereitungsarten der angegebenen 107 Nummern von Speisen und Getränken sind zweckmäfsig; der besondere Gebrauch jedes Mittels ist nur selten angegeben, und, wie billig, dem Ausspruche des Arztes überlassen.

(Salzb. med. chir. Zeit. 1807. II. S. 412. * Allgem. medic. Annal. 1806. S. 1047. *)

III. *Schriften, welche Anweisungen und Vorschriften zur Zubereitung einzelner Arten von Nahrungsmitteln enthalten.*

1) *Zuckerbäckerey — Conditorey.*

693. Michel de Nostradame Recettes et manière de faire diverses confitures. Lyon. 1555. 16.

694. Von den Zuckerbäckern; — Leonh. Fioravanti allgem. Weltspiegel. Frankf. a. M. 1625. 3tes Buch. 13. Kap.

695. Traité des confitures seches, et liquides. 1641. 12.

(Haller Bibl. med. pr. II. p. 559.)

696. Le confiturier françois. Paris. 1650. 8.

697. Wooley, accomplisht Lady's delight, containing the art of condying. London. 1666. 8.

698. Lambert's art of Confectionary. London.

(Münchhausens Hausvater. II. S. 588.)

699. Le nouveau et parfait confiturier avec l'instruction pour les chefs d'office, de fruiterie et de sommellerie. à Paris. 1689. 12.

700. Massialot nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits. à Paris. 1692. 12. — 1698. 12. — 1724. 8.

— Nouvelle Edit. à Amsterdam. 1734. 8.

701. Marie Sophie Schellhammerin Confectschrank oder Candirkunst des Frauenzimmers, und der wohlunterwiesenen Köchin zufällige Confecttafel. Braunschweig. 1706. 4. — 1713. 8.

702. Traité des confitures ou le nouveau et parfait Confiturier. à Paris. 1735. 8.
703. Science du maitre d'hôtel confisseur, avec des observations sur la connoissance et les proprietés des fruits. Paris. 1750. 3 Vols. 12. — 1768. 12.
704. Menon's vollständiger französischer Zuckerbäkker, oder Anweisung, allerley Früchte einzumachen und kühlende Getränke u. s. w. zu verfertigen. Flensburg. 1766. 8.

(A. D. Bibl. VI. 1. S. 336. *)

— neue Ausgabe. Frankfurt und Leipzig. 1784. 8.
705. Le confiturier royal ou nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits. à Paris. 1765. 12. III Vols.
706. a. Der geschickte und erfahrne Conditor und Zuckerbäcker. Nürnberg. 1768. 8.
706. b. Orientalisches Konfectbuch, in 5 Theile abgetheilt und nunmehr zum Gebrauch in Druck gebracht. Tübingen. Cotta. 1781. 8.

(Breitkopf's Magazin d. Buch- und Kunsthandels. 1781. 1. St.)

707. The complete Confectioner; or the whole art of Confectionary etc. By a person late an Apprentice to the well-known Msrs. Negri and Wittenof. London. 1789. (196 S.) 12.

(Monthly Rev. 1789. IX. p. 285. *)

708. Anhang zum Allerneuesten Berliner Kochbuch (Nr. 601.), welches das noch versprochene Gebackene und Zuckerbackwerk, dergleichen alles Eingemachte zur Küche und Conditorey u. s. w. enthält. Berlin, Unger. 1790. (206 S.) 8. *†

(Allg. L. Zeit. 1796. II. Nr. 202. S. 772.)

709. Il Confetturiere Piemontese istruite a Napoli, che insegna la manièra di confetture frutti in diverse maniere, far Bescottini, Marzapani, Canestralli, Acquavita, Sorbetti, e molte altre cose appartenenti a tal arta. Milano, nella Stamperia Sirtori. 1792.

(Usteri Repertor. d. med. Lit. 1792. S. 495.)

710. L. B. A. Friedelin gründliche Unterweisung

zur Selbstverfertigung aller nur denkbaren Conditoreywaaren, ein Handbuch zum Gebrauch der Hausfrauen, Köche und Köchinnen. Berlin, Schöne. 1794. 2 Theile. 8. *†
— ins Dänische übersetzt. Kopenhagen, Soldin. 1795. (110 S.).

711. Der vollständige Wienerische Zuckerbäcker oder Anleitung eines herrschaftlichen Kochs und Zukkerbäckers für die, welche sich der Kochkunst widmen wollen. Wien, Ludwig. 1794. 8. — Wien, Doll. 1800. *

712. L. A. H. la Roche neuestes Conditoreybuch. Weimar, Ind. Compt. 1800. (480 S.) 8.

Eine der besten Anweisungen zur Conditorey, in einem fehlerfreyen Style verfaſst und besonders durch das angehängte Register brauchbar.

(Ergänzgs-Bl. z. A. L. Zeit. IV. Jahrg. I. Bd. Nr. 9. S. 69. *)

713. Der vollständige Conditor, Schweitzerbäcker und Destillateur. Von Fr. Xav. Czerdolinszky, Conditor in Danzig. I Abtheil. (XVI 104 S.). II. Abtheil mit 4 Kpft. (XVI. u. 240 S.). III. Abtheil. (XX. u. 284 S.) 8. Leipzig, Böhme. 1800.

Der erste Theil hat auch noch den besondern Titel: — Le Refraicheur, oder ausführliche und deutliche Unterweisung zur Verfertigung allerley Arten Gefrornen und anderer Erfrischungen; von C. G. Haupt, weiland Conditor zu Dresden; von neuem mit Zusätzen herausgegeben von F. X. Czerdolinszky. 2te mit 69 Recepten vermehrte Aufl.

Vollständig, faſslich und in einem guten Style geschrieben.

(Leipziger Jahrb. d. neuesten Literat. 1800. 71. St. S. 573. * A. L. Zeit. 1799. III. S. 480)

714. J. J. Machet, le Confisseur moderne ou l'art du Confisseur et Destillateur. à Paris. Guilleminet. 1803. 8.

(Intell.-Bl. z. A. L. Zeit. 1805. Nr. 199. S. 1643.).

715. Ökonomisches Taschenbuch für Frauenzimmer, oder Anweisung zur Selbstbereitung aller Arten

von Confect und Backwerk; zum Einmachen der Baum- und Gartenfrüchte. Halberstadt, Grofs. (204 S.) 12.

(N. A. D. Bibl. XCVII. 1. S. 246.)

* * *

716. Confitures d'Airelle; par le Citoyen Bosi; — Magazin Encyclop. II. 6. p. 204.
717. Armenisches Confect; — Neues Hannöversches Magaz. 1801. Nr. 28. S. 447.
718. Guilbert observations sur la manière de préparer les confitures de raisin; — Mem. d'Agriculture. 1791. Automne. p. 183.

* * *

719. a. Von Hamburgischen Zuckerbildern, so mit Glafsglanz bestreuet würden; — Braunschweigische Anzeigen. 1745. Nr. 71.
719. b. Warnung wider mancherlei gefärbte Zuckerwaaren, wozu oft Gummi Gutte, Schmalte u. s. w. gebraucht wird; — N. Wittenb. Wochenbl. 1797. S. 161—164; — S. 173—175; S. 177—182.

(Beckmann's physik. ökon. Bibl. XX. 2. S. 243.)

719. c. Verordnung des Stadtraths in Leipzig, wodurch befehligt wird, den Gebrauch aller und jeder mineralischen Zusätze, insonderheit der arsenikalischen Schmalte, der Mennige und des Zinnobers u. s. w. sich zur Färbung der Conditor- und Zuckerwaaren zu enthalten; d. d. Leipzig, den 28sten Decbr. 1798.
— Hildt's Handlungszeit. 1799. S. 24.
720. Verbot des Magistrats zu Dresden, wegen der mit schädlichen Farben bemalten Zucker- und Conditoreywaaren; Reichs-Anzeiger. 1800. Nr. 202. S. 2563.

* * *

721. Lud. Joh. de Thuillier et Rob. Hub. Linguet, ergo alimenta saccharo condita salubria. Paris. 1731. 4.

2) *Pasteten- und Kuchen-Bäckerey.*

722. Le patissier françois. Paris 1662. 8.
723. La patisserie de Santé ou moyens faciles et économiques de preparer tous les genres de Patisseries etc. par Jourdan le Cointre. à Paris. 1792. 2 Vols. 12.
724. Der vollkommne Kuchen-Biscuit-Pasteten- und Tortenbäcker. Leipzig, Gräff. 1803. (324 S.) 8.

Sehr ausführlich!

(A. L. Zeit. 1806. Nr. 65. S. 520. *)

* * *

725. Über das Bauzner Backwerk, vom O. C. R. Böttiger in Weimar; — Lausitzische Monatsschrift. 1793. Septb. Nr. 3.

* * *

726. Anweisung, verschiedene Gelées, Blancmangers, Gallerte, Rolladen und dergleichen kalte Speisen zu verfertigen; geschrieben von den Verfn. der Quartalschrift, „der Koch und die Köchin" Halberstadt. 1784. 8. *†

(A. L. Zeit. 1785. I. Nr. 29. S. 126.)

Anmerkung. Die Schriften über die Bereitungsart der Fleischspeisen, der Fische, der Gemuse u. s. w. insbesondere, werden unter den genannten Artikeln angeführt. so wie auch die Schriften, uber die Zubereitung der Getränke, an ihrem Orte vorkommen.

VI. Abtheilung.

Schriften, welche die Nahrungsmittel in besondern subjectivischen Rücksichten, nämlich in Ansehung ihres Einflusses und ihrer Wirkungen auf den menschlichen Organismus betrachten; und zwar

a) in Ansehung ihres Einflusses auf ganze Nationen.

727. Wilh. Falconer on the influence of climate etc. on mankind. London. 1782. 4.

— deutsch: — Wilhelm Falconer's Bemerkungen über den Einfluſs des Himmelsstriches, der Lage, natürlichen Beschaffenheit und Bevölkerung eines Landes, der Nahrungsmittel und Lebensart auf Temperament, Sitten, Verstandeskräfte, Gesetze, Regierungsart und Religion des Menschen; aus dem Engl. mit Zusätzen. Leipzig, Weygand. 1782. (698 S. gr. 8.).

Das 5te Buch dieser trefflichen Schrift handelt von dem Einfluſs der Nahrungsmittel auf den Menschen; v. S. 318—344.

728. Über den Einfluſs des Clima's, der Landesbeschaffenheit, Lage, Bevölkerung, der Nahrungs- und Lebensmittel auf ganze Nationen; — Jahrbücher des Geschmack's und der Aufklärung. 1783. IV. S. 4—28.

729. Über den verschiedenen Einfluſs verschiedener Nahrungsmittel auf den Menschen; — Wöchentliche Unterhaltungen über die Charakteristik der Menschheit. III. Band oder II. Jahrg. Berlin, Maurer. 1790. 8. S. 49—494.

b) in Ansehung ihres Einflusses auf einzelne Individuen.

I. Abschnitt.

Schriften, welche die Nahrungsmittel und ihren Genuſs in bloſs diätetischer Hinsicht betrachten, d. h. als Mittel zur Erhaltung der Gesundheit und Verlängerung des Lebens.

α) überhaupt.

730. Polybus de salubri Victus ratione privatorum, Ioh. Günthero interprete, Galenus de plenitudine, Apulejus de herbarum virtutibus. Paris. ap. C. Wechel. 1528. fol.
— eodem interprete, acc. Scribonius Largus de compositione medicamentorum, Ant. Benivenii liber de abditis morborum causis. Basil. ap. A. Cratandrum. 1529. 8. (21 Bog.).
— eodem interprete Argent. 1529. 8.
— unter dem Titel: Opuscula, s. de tuenda valetudine Lib. I. ab Albano Torino in lat. versa. Basil. ap. I. Opotinum. 1544. 4.
— unter dem Titel; de Diaeta salubri, ex graeco translatus, scholiisque illustratus per Ioh. Placotomum. Antw. ap. M. Nutium. 1561. 16.
— cum Liebaultii Thesauro sanitatis. 1577.

Diese kleine Schrift, von deren Inhalt noch in der Folge die Rede seyn wird, ist auch in den Sammlungen der Hippocratischen Werke aufgenommen. — Als Commentar nennen wir:

— Hieron. Thriverus in Polybum de ratione victus privatorum. Lugd. 1548. 8.

731. Oribasius de victus ratione fragmentum. Basil. 1528. 8.

732. Isaac Iudaeus de diaetis particularibus et universalibus. libr. II. h. e. de victus salubris ratione et alimentorum facultatibus V. Tractatus, in quibus non solum de ciborum varietate et delectu

sed etiam de herbarum, fructuum, leguminum, granorum, carnium, piscium, liquorumque formis, naturis et facultatibus agitur. Paduae impr. per Matth. Cerdonis. 1487. 4.

— in Operibus Ejus cum Comment. Petr. Hispani. Lugduni ap. Barth. Trot. (1515.) fol.

— ex arabico in latinum conversus, a Ioh. Posthio castigatus et editus. Basil. ex offic. Sixt. Henr. Petri. 1570. 8.

— Basil. 1571. u. 1577. 4. 1568. 8. (Bibl. Balding.)

— Antw. ap. Casp. Bellerum. 1607 u. 1608. (1 Alphab. 15 Bog.). 8.

Der Verf. lebte wahrscheinlich in der Mitte des 7ten Jahrhunderts, gewifs indessen vor dem Rhazes, weil er von diesem öfters angeführt wird. Das erste Buch, de diaetis universalibus, handelt von den allgemeinen Eigenschaften, dem Geschmack und Geruch der Speisen, den verschiedenen Classen der Früchte, der Getreidearten u. s. w. Im 2ten Buche betrachtet der Verf. ausführlich die Eigenschaften der einzelnen Nahrungsmittel; beschreibt zuerst die verschiedenen Grade derselben; dann ihre Kräfte in diätetischer und therapeutischer Hinsicht. Er hat mit Glück die griechischen Schriftsteller benutzt.

(Haller Bibl. med. pr. I. p. 435.
— Bibl. Bot. II. p. 644.)

733. Mich. Psellus de victus ratione ad Constantinum Monomachum Imperatorem. Basileae. 1529. 8.

— c. Rhazeo de pestilentia et Comm. in vitam medic. Galeni. Venet. 1498. fol.

Man vergl. hiemit Nr. 66 und 82.

(Haller Bibl. Bot. I. p. 165.).

734. Abul Hassan al Mokhtar ben Hassan ben Aidun, rectae sanitatis institutio.

Das Alter dieser Schrift ist unbestimmt.

(Haller Bibl. Bot. I. p. 205.)

735. Anon. l. de tuenda sanitate alimentorum selectu et usu; C. MS.

(Haller. Bibl. med. pr. I. p. 420.)

736. Iacobi de Forolivio expositio in primum Avicennae Canonem, continet librum de regimine ejus, quod editur et bibitur, cum expositione I. de Partibus. Papiae. 1512. fol. — Venet. 1547. fol.

(Haller. Bibl. Bot. I. p. 235.)

737. Iacobi a Partibus expositio de regimine ejus, quod comeditur et bibitur (scil. Avicennae) in quo plurima, quae ad sanitatis conservationem pertinent, compendiose tractantur. Burdegalae. 1543. fol. — Venet. 1518 et 1520. — Bernae. 1547. fol.

738. Hieronymi Manfredi il perche le ragioni di molte cose necessarie alla conservatione della sanitá e virtú delle herbe. Bologna. 1474. 4. — Venez. 1540. 8. — 1567. 12. — 1600. 8.

Man findet in dieser Schrift die Eigenschaften und Wirkungen der Nahrungsmittel in dreizeiligen Stanzen beschrieben. Ganz nach den Grundsätzen des Galens und der arabischen Ärzte!

(Haller Bibl. Bot. I. p. 230.)

739. Ioh. Bapt. Montanus Sententia de alimentis et victus ratione, a Ioh. Cratone exposita; — Ej. Opusc. ab Hieron. Donzellino edit. Basil. 1558. — 1565. 8.

Der Verf. war ein sehr gelehrter und berühmter italiänischer Arzt, zuletzt Professor zu Padua und starb 1551.

740. Hugo oder Ugo Bentius Regole della sanitá e natura dei cibi. Taurini. 1628. 8.

Der Verf., auch nach seinem Geburtsorte, Siena, Hugo Senensis, genannt, war Professor zu Ferrara, dann zu Padua, und starb zu Rom. 1448.

(Haller Bibl. med. pr. I. p. 458.)

741. Georg Valla de tuenda valetudine per victum et quae in victu secundum cujusque hominis naturam sequi oportet aut fugere. Cum Aeginetae l. de ciborum facultatibus. Argent. ap. Sybold (1529).

Der Verf. lehrte in der letzten Hälfte des 15ten Jahrhunderts, und hat viele Schriften compilirt.

Auch die eben genannte Schrift ist blofse Compilation aus den Alten.

(Haller Bibl. med. pr. I. 488.)

742. Theobaldi Anguilberti, Hiberni, mensa philosophica, compendiose tractans, imprimis quid in Conviviis pro cibis et potibus sumendum est. Deinde qui sermones in illis secundum exigentiam personarum habendi sunt et quae sectiones discutiendae, quae insuper facetiae et joci interserendi. Parisiis apud Ioh. Parvum. 1517. 8.

(Manget Bibl. Script. med. I. p. 126.)

743. J. Stockar Regiment, wie man sich mit aller Speis, Getränk und Früchten halten soll. Augsburg. 1538. 4.

(Scheuckii Bibl. med. p. 344.)

744. Luis Lobera de Avila Vergel de sanidad, de todos los alimentos. Alcala. 1542.

(Haller Bibl. Bot. I. p. 294.)

745. Guilh. Insulanus de ratione victus salubris; cum praefatione, qua laus et utilitas diaeteticae continetur. Basil. ap. Cratandrum. 1540. 8. — Colon. 1540. 4.

— cum Ficino, de triplici vita. Basil. 1549. 8.

Der Verf., auch de l'Isle und Menapius genannt, starb als Propst an der Kirche St. Adelberti zu Achen 1561.

(Haller Bibl. med. pr. II. p. 44.)

746. Jean Gocurot traité de l'entretenement de la santé et de la nature de toute sorte de pain et vin, eau, chair, poissons et autres choses, qui sont en cummun usage pour la commodité de la vie. Paris. 1549. 16.

— Lyon. 1550 et 1557. 16.

(Haller Bibl. Bot. I. p. 302.)

747. Ioachim Camerarii victus et cultus ratio, versibus expressa, cum schola salernitana. Antw. 1562. 16.

(Haller Bibl. Bot. I. p. 271.)

748. Franc. Nunnez de Oria Regimento y aviso de Sanidad, que trata de todos los generos de alimentos y del regimento della. Madrit. 1569. — 1572. 8. — Medina del Campo 1586.

Es ist diese Schrift in lateinischen Hexametern abgefafst.

(Boehmer Bibl. Scriptor. Histor. Nat. P. I. Voll. II p. 424.)

749. Georg Masbach de victu salubri. Lips. 1574.

(Haller Bibl. med. pr. II. p. 194.)

750. Nicolai Baliami Comment. de ciborum salubri portione. Genev. 1575. 4.

751. Henr. Georg. Henriquez, de regimine cibi et potus et caeterarum rerum non naturalium usu, nova enarratio. Salamanca apud M. Serrani de Vargas. 1594. 4.

752. M. Backemeister, Rostochiensis, Praes. A. E. Vorstius, diss. sist. aphorismos de victus ratione. Lugd. Batav. 1604. 4.

753 Bernhardini Caji de alimentis, quae cuique naturae conveniunt, liber, in quo etiam de voluptatis natura etc., disputatur, Venet. ap. E. Deuchinum. 1608 et 1610. 8.

754. Bartholomäus Carrichter von Rackingen Diätbüchlein, oder Speise, Trank und Lebensordnung in Gesundheit und Krankheit. Amberg. 1610. 8.

Vielleicht gleich mit Nr. 140.

755. Georg. Lothus (prof. Regiomont.) diss. de erratis in cibo et potu vitandis. Regiomonti. 1615. 4.

756. Jacob Fuhrmann Aphorismorum medicinalium ad diaeteticen et pharmaceuticen partem illustrandam. Centuriae II. Rostoch. ap. I. Hallervord. 1615. 8.

— deutsch unter dem Titel: Medicina diaetetica, ein nützlich Büchlein von Speis und Trank der Gesunden und Kranken; in XI Th. abgesondert. Stettin. 1617. 8.

(Boehmer Bibl. Scr. Hist. Nat. P. I. Vol. II. p. 432.)

757. Balerigham aprés-dinées et propos de table contre l'excès du boire et du manger pour vivre longtemps. St. Omer. 1624. 8.

758. I. Domin. Sala de alimentis et eorum recta administratione, liber. Patav. 1628. 4.

— Venet. 1628. 4.

Verdient eine rühmliche Auszeichnung, weil der Verf., der ein berühmter Professor zu Padua war, woselbst er auch im J. 1654. starb, vielen zu seiner Zeit gewöhnlichen diätetischen Vorurtheilen in dieser Schrift widerspricht. So schränkt er z. B. des Sanctorius strenge Vorschriften sehr ein. Es werden übrigens in der angeführten Schrift die gewöhnlichen Nahrungsmittel einzeln critisirend betrachtet, und sodann allgemeine diätetische Vorschriften in Ansehung der Auswahl der Nahrungsmittel gegeben. Das Urtheil des Verf. ist meistens richtig und treffend.

(Haller Bibl. med. pr. II. p. 438.
— Bibl. Bot. I. p. 441.

759. Roberti Montani Diaetema seu salubris victus ratio nov'antiqua, per controversias digesta. Lovan. ap. E. de Witte. 1637. 8. u. 1640. 8.

Der Verf. war ein niederländischer Arzt von Dikmuyden, lebte in der ersten Hälfte des 17ten Jahrhunderts und darf nicht mit Joh. Bapt. Montanus verwechselt werden. S. Nr. 739.

760. Cornel. van Bentekoe korte Verhandeling van de diet of verkiezing der besten Spysen. Gravenhag. 1684.

— ins deutsche übers. Bautzen. 1686. — 1688. — 1692 u. 1702. 8.

761. Stephanus Blancaard borgerlyke tafel, een lang gesond leven sonder zieckten, nevens de schola salernitana. Amsterd. 1683. 12.

— deutsch, übers von G. v. Keil. Frankf. u Leipzig. 1695. 8. — 1708. 8.

— unter dem Titel: — Speifs- und Tischbüchlein ins Deutsche übersetzt durch G. v. Hut. Hannover. 1689. 8.

Der Verf. geht die Nahrungsmittel einzeln nach

ihren

ihren diätetischen Eigenschaften durch, jedoch nicht ohne Paradoxien.

(Haller Bibl. med. pr. III. p. 437.)

762. Conr. Horlacher Verbesserung der jetzt üblichen Diät, oder Speise- und Trankordnung. Ulm. 1701. 8.

763. J. Friedr. Jos. Hacks neuer sittlicher Hippocrates, durch rechten Gebrauch Speis und Tranks, den rechten Weg zeigend zur Gesundheit. Erfurt. 1703. 12.

764. Ioann. Bohn diss. de victu salubri. Lipsiae. 1704. 4.
— auch mit Dessen — Circulus Anat. phys. Lips. 1697. 4.

765. Joan. Hiskias Cardilucius Diätbüchlein, oder Speise-, Trank- und Lebensordnung, in Gesundheit und Krankheit. o. J.

Der Verf. war ein grofser Verehrer der Alchymie. Er hatte 1663 in Holland studirt, hielt sich dann in Mainz und zuletzt in Nürnberg auf.

(Haller Bibl. med. pr. III. p. 275.)

766. Friedr. Hoffmann's gründliche Anweisung, wie ein Mensch durch vernünftigen Gebrauch der Haus- und anderer diätetischer Mittel, insonderheit des Weines seine Gesundheit zu erhalten. Halle, Renger. 1718. 8. (296 S.)

767. Georg. Detharding specimen manuductionis ad longam vitam, quod tradit regulas generales circa cibum et potum observandas. Rostoch. 1722. 4.

768. Ioh. Henr. Schulze, Resp. Lange, diss. de cautelis in mensa. Halae. 1735. 4. (4 Bog.).

769. G. G. Richter progr. de victu recte ordinando. Götting. 1737. 4. (1 Bog.).

770. Loeber kurze Anleitung zu einer heilsamen Lebensart und Gebrauch der Speisen nach Boerhavischen Grundsätzen. Gera. 1748. 8.

(Haller Tagebuch der medic. Lit. I. S. 34.)

771. An easy way to prolong life by a little attention

to what we eat and drink etc. by a medical Gentleman. London, 1773. 8.

Eine bloſse Compilation aus Cullen's Heilmittellehre.

(Boehmer Bibl. Scriptor. Hist. natur. P. I. Vol. II. p. 457.)

772. Betrachtungen über die Wahl der Nahrungsmittel; a. d. Engl. im Deutsch Mercur. 1773. Novbr. Nr. 4.

773. Concise observations of the nature of our common food, so far as it tends to promote or injure Health, by a Gentleman of the faculty. London, Wilkie. 1787. 8.

(Critic. Rev. 1788. X. 311. *+
Monthly Rev. 1788. I. 70. *)

774. Behrens, Arzt in Nordheim, etwas vom Essen und Trinken; — N. Hannöv. Magaz. 1793. 4. St. 9. S. 133—142.

775. F. Schüler Tischbuch zur Erhaltung und Verbesserung der Gesundheit. Braunschweig, Schulbuchhandl. 1800. (324 S.) 8.

In der Einleitung betrachtet der Verf. die Vernunft als eine Praerogative des Menschen vor den Thieren. Im ersten Kapitel, welches die Überschrift hat, „von der Zeit des Essens und Trinkens", ist die Rede vom Zwecke des Essens und Trinkens, vom wahren und falschen Hunger und Durst, von den Folgen der Überladung u. s. w. Das 2te Kapitel lehrt, was man eigentlich essen soll; — die bekanntesten Speisen und Getränke werden einzeln kurz durchgegangen. Das 3te Kap. endlich enthält die beim Genusse der Nahrungsmittel zu beobachtenden Regeln. — Das Bekannte ist meistens gut und in zweckmäſsiger Kürze zusammengestellt; doch ist der Verf. von Behauptungen, die sich auf irrige pathologische Grundsätze stützen, nicht frei geblieben; auch wird der oft pretiöse Ton dem Werkchen keinesweges zur Empfehlung gereichen können.

(Leipziger Jahrb. d. n. Liter. 1801. Nr. 241. S. 533. 534. *+
Ergänzungsbl. z. A. L. Zeit. V. Jahrgs. I. Bd. 1805. Nr. 15. S. 117—120. *+)

β) *insbesondere.*

Schriften über einzelne hieher gehörende Gegenstände.

aa) über die Mäſsigkeit in der Lebensordnung.

776. Ludov. Cornaro discorsi della vita sobria. Pad. 1558. — Venez. 1562 u. 1599. 8. — Roma. 1616. 4. — Milano. 1627. 12. — in terze rime Venez. 1666. 8.
— lateinisch: — Patav. 1561. 8.
— v. Lessius übersetzt, mit Dessen Hygiastico. Antw. 1614. u. 1623. 8.
— französisch, unter dem Titel: — Discours curieuses de L. Cornaro sur le regime. à Paris. 1646. 8. — Amsterd. 1701. u. 1703. 12. (140 S.) — Leyd. 1724. 8.
— englisch: — London. 1722. u. 1725. 8.
— deutsch: durch Christ. Ludovici. Leipzig. 1707. — aufs neue herausgegeben von C. H. Schwenke. Dresden und Leipzig. 1755. u. 1766. 8. (142 S.).
(A. D. Bibl. V. 1. S. 285.)
Auch ist die Schrift des Cornaro in: „J. G. Berger diss. de commodis vitae sobriae. 1705.“ eingerückt.

Der Verf. war bekanntlich ein Venetianischer Edelmann, der sich meistentheils zu Padua aufhielt. Er lebte in seiner Jugend sehr unmäſsig, und zog sich dadurch viele Krankheiten zu. Dieſs veranlaſste in ihm den Entschluſs, eine sehr regelmäſsige Diät anzufangen, wodurch es ihm dann gelang, seine Gesundheit vollkommen wieder zu erhalten und sein Alter auf hundert Jahre zu bringen. Er starb zu Padua im Jahr 1566. — Haller führt noch folgende beiden Schriften von ihm an, die als Anhang zu ersterm Werke zu betrachten sind:

a. L. Cornaro, convenevole osservazioni nella quale poscendo ognun a seguiar la via ordinata e sobria.

b. L. Cornaro Lettera scritta al Rev. D. Badoes. — Er giebt in diesem Briefe Nachricht von seiner, durch die beobachtete mäſsige Lebensart, wieder erlangten Gesundheit.

(Haller Bibl. med. pr. II. p. 121. 122. Boehmer Bibl. Script. H. N. P. I. Vol. II. p. 421.)

777. Philipp. Melanchton lib. de moderatione cibi et potus, somni et vigiliarum. Francof. 1612. 12. — 1628. 12.

778. Alethei Hygiophili Abhandlung von der Mäſsigkeit, dem Wohlleben und der Trunkenheit. Ulm. 1653. 12.

779. Claud. Lienard et Nic. le Latier: ergo abstemii edaciores. Paris. 1653. 4.

780. Anti-Cornaro Remarques critiques sur le traité de la vie sobre de L. Cornaro. à Paris. 1700. 12.

(Haller Bibl. med. pr. T. IV. p. 292.)

781. Bernh. Ramazzini Annotationes in Lud. Cornelium de vita sobria. Patav. 1714. 4. — und in Dessen Operibus. Genev. 1717. 4. v. S. 814—864.

782. Samuel Carl medicina universalis in Wasser und Mäſsigkeit. Kopenhagen. 1741. 8.

783. Vortheile der Nüchternheit; — Unzer's Arzt. I. Bd. 1769. Nr. 14. S. 184—194.

784. Vortheile der Mäſsigkeit in den Speisen. Unzer's Arzt. I. Bd. St. 16. S. 210—225.

785. Abrah. Harlingh diss. de abstinenta ciborum, vel tenuiori saltim diaeta, summa in plurimis morbis medicina. Traject. ad Rhen. 1782. (44 S.) 4.

(S. J. L. Doering's Critisches Repertor. der vom Jahr 1781 — 1800 herausgekommenen Probe- und Einladungsschriften, aus dem Gebiete der Arzneiwiss. u. Naturkde. I. Abtheil. Herborn. 1803. 4. S. 51 *)

786. Eck, Commendatio frugalitatis. Lips. 1794. 4. (15 S.).

(Usteri Repertor. d. med. Lit. 1794. S. 56.)

787. I. Karriger diss. inaug. de vitae sobriae deliciis. Francof. 1797. (3½ Bog.). 8.

788. Edw. Miller, von den Wirkungen der Ent-

haltsamkeit bei Annäherung hitziger Krankheiten. — The medical Repertory. New York. 1798. Vol. I. Nr. 2. Art. 8.

— Physisch-medic. Journal. Leipz. 1800. Febr. S. 115 — 118.

(Götting. gel. Anz. 1802. St. 33. S. 324. Medic. Annalen. 1800. S. 259 260.

bb) über besondere Bestimmungen der Lebensordnung (Victus).

αα) Victus simplex et plenior.

789. Iac. Cousinot et Guilh. de la Claye, ergo plenior diaeta securior. Paris. 1614.

790. Michael Toutain et Renaudot, ergo frugalis victus profuso salubrior. Paris. 1639.

791. Steph. Bachot et I. B. de Revellois, ergo utendum cibis simplicioribus. Paris. 1658.

792. Andr. Guyet, Resp. Bonvarlet, quaestio, estne simplex cibus, multiplici salubrior? Paris. 1662.

793. Rob. Merlet et Ant. le Moine, ergo panis, aqua, vita beata. Paris. 1663.

794. Nicol. Brayer et Ant. de St. Yon, ergo puro parcoque victu vegetius corpus, expeditior animus. Paris. 1671.

795. Guil. Petit et Franc. Pontou, ergo ex paucis et parabilibus, salubrium vivendi ratio. Paris. 1686.

796. Nicol. de Jouvanci et Michele, ergo pane et aqua contenti, salubriores. Paris. 1695.

797. Arn. Ios. Collat et Petr. Azevedo, an una tantum alimenti specie utentis firmior sanitas? Paris? 1704. 4.

798. Ambr. Nicol. Chemineau et Ioh. Bapt. Enguehard, an victus tenuior et simplex salubris? Paris. 1705. 4.

799. Ioan. Gelly et Claude du Cerf, an cibus multiplex, simplici salubrior? Paris 1708. 4.

Dieselbe Dissertation kam auch, Resp. Mery, im J. 1725 zu Paris heraus.

800. Ioh. Bapt. Silva, Resp. Ferrein, diss. an simplici parcoque victu, corpus sanum et animus expeditus? Paris. 1537. 4.

Eben diese Streitschrift kam auch, Praes. Fr. Fel. Cochu, Resp. Despatureaux, 1755 zu Paris heraus.

801. Franc. Pousse, Resp. de la Cloy, diss. an a tenuiori, quam a lautiori victu firmior sanitas? Paris. 1739. 4.

802. Ludov. Joh. le Thieullier, Resp. J. le Thieullier diss. an a victus simplicitate viventis sanitas? Paris. 1743. 4.

803. Ioh. Steph. Guettard, Resp. Alleaume, an paucis et simplicibus contento, aetas longior, vita salubrior? Paris. 1749. 4.

ββ) Victus siccus et humidus.

804. Car. Morand, Resp. I. Boudin, non ergo qui humidioribus vescuntur, diutius vivunt. Paris. 1681.

Eben diese Streitschrift kam auch, Praes. J. F. C. Morand, Resp. J. J. Delaporte. 1772 zu Paris heraus.

805. I. C. Kerstens, Resp. W. I. Ulfers diss. in Celsi de medic. libr. I. c. 3. de his, quae humidum reddunt et siccant corpus. Kilon. 1783.

806. Falconer, sollen die festen Nahrungsmittel so trocken, als möglich, in gewissen Fällen genossen werden? — Dessen Bemerkungen über das diätetische Verhalten in kränklichen Umständen; aus dem Engl. mit Anmerk. Leipzig, bei Büschels Wittwe. 1791. 8. Nr. 3.

(A. L. Zeit. 1792. I. S. 278.
O. D. A. Lit. Zeit. 1791. II. S. 860.
Hecker's Archiv f. d. allgem. Therapie. II. S. 348.)

γγ) Victus laxans.

807. Ren. Chauvel, Resp. Berthod, ergo ali-

menta, quae alvum laxant, ad tuendam sanitatem accommodatiora, Paris. 1691. 4.

II. Abschnitt.

Schriften, welche die Nahrungsmittel und ihren Genuſs als Schädlichkeiten — potentias nocentes — betrachten.

a) *überhaupt.*

808. Vincent. Mustel et Martini Akakia jun. non ergo omnis cacochymia pravi alimenti soboles. Paris. 1569.

809. Bernhardi Swalve Querelae et Opprobria Ventriculi, sive ΠΡΟΣΟΠΟΠΟΙΙΑ ejusdem naturalia sua sibi vindicantis, et abusus, tam diaeteticos, quam pharmaceuticos perstringentis. Amstelod. ex offic. Ioan. Ianssonii à Waesberge, et Elizei Weyerstraten. 1664. 12. (321 S.).

Der Verf. schickt eine kurze physiologische Geschichte des Magens voraus, betrachtet die Wirkungen der Schwelgerey und des zu lange fortgesetzten Fastens auf den Magen, und zeigt sodann die Einflüsse der bekanntesten Speisen und Getränke auf denselben. Enthält manches brauchbare.

(Haller Bibl. med. pr. III. S. 60.)

810. Ioh. Philipp Seip diss. de scaturigine plurimorum morborum demonstrata in abusu alimentorum, cibi et potus. Trajecti ad Rhenum. 1709. 4. (7½ Bog.).

811. Friedr. Hoffmann de diaetae vitio, multorum morborum causa. Halae. 1715. 4.
— in Opusc. var. argum. Halae. 1739. 4. und in Diaet. German. T. II. p. 1717.

(Haller. Bibl. med. pr. III. p. 562.)

812. Henr. Tonge de noxis ex cibi et potionis abusu oriundis. Edinb. 1733.

813. Phil. Conr. Fabricius, diss. de noxiis ex cibis oriundis effectibus. Resp. Brückmann. Helmst. 1751. 4. (34 S.).

814. I. Black diss. de humore acido a cibis orto et magnesia alba Edinb. 1754. 8.

815. Von giftigen Speisen überhaupt; — Unzer's Arzt. I. Bd. 2. Th. St. 32. S. 437—449.

Ein trefflicher Aufsatz!

816. Chardoillet über den Misbrauch der Nahrungsmittel; — Rozier Journal de Physique Tom. 25. Octob. 1784; — Magazin f. d. Neueste aus der Physik und Naturgesch. III. Bds. 1. St. Gotha, 1788. Nr. 2.

817. Einflufs der verschiedenen Nahrungsarten auf Erzeugung der Krankheiten der Menschen und Thiere; — Beantwortung einer von der Gesellschaft zu Rotterdam aufgegebenen Preisfrage; mit Anmerkungen deutsch herausgegeben von Herbell. Cleve u. Amsterdam. 1786. VI. Hauptst.

(N. Liter. Nachr. f. Aerzte u. s. w. Halle. 1786. S. 400—402.)

818. A. G. Camper's Abhandlung von den Krankheiten von den Folgen der Schwelgerey, den Nahrungsarten u. s. w. Lingen. 1794. (2te Aufl.).

β) *insbesondere.*

1) *In Ansehung der Quantität.*

a) zu grofse Quantität.

aa) in Ansehung der Speisen.

819. Stephani Nigri de nimia obsoniorum appetentia. Mediolani. 1521. 4.

Compilation aus dem Athenaeus.

(Haller Bibl. Botan. I. p. 259.
— Bibl. med. pr. I. p. 508.)

820. Georg. Ern. Stahl de ἀδδηφαγια s. intemperantia edendi. Halae. 1700. 4. — 1707.

821. Martin Schurig Chylologia, de appetitu ni-

mio, voracitate, rerum haud esculentarum concupiscentia, nausea et inedia diuturna. Dresd. 1725. 4.

822. Iacob Trant, Resp. de Jean, diss. an ciborum iusto maior copia nutriat minus. Paris. 1733. 4. (1 Bog).

823. J. C. G Knoll vom übermäſsigen und vom gar zu wenigem Essen und Trinken; — Knoll's Abhandlungen aus der Arzeneiwissenschaft. Quedlinburg. 1753. 8. Nr. 1.

(Rostocker gelehrte Nachr. auf d. J. 1753. 42. St. S. 479.)

824. v. Berger über mehrere schädliche Folgen des Schwelgens; — Acta societatis medic. Havn. Vol. I. Havniae. 1771, p. 73 et p. 245 sq.

Ein sehr interessanter Aufsatz!

(Murray medic. pract. Biblioth. III. Bds. 1. St. S. 125—128.)

825. Man muſs nicht zu viel essen; — verschiedene Beispiele von berühmten Fressern; — und von den Ursachen und den Folgen einer zu groſsen Freſsbegierde; — Graumanns diätetisches Wochenblatt. III. Bd. 1783. St. 5 u. 6.

826. a. Gründe für und wider die Unmäſsigkeit und Trunkenheit, — Unzer's Arzt. I. Bd. St. 43. S. 586—594. II. Bd. St. 67. S. 213.

826. b. I. G. Acrell, Resp. A. J. Segerstedt, diss. inaug. de nutrimento corporis superfluo, ut vera Arthritidis causa. Upsal. 1787. (24 S.) 4.

827. (Meiners) Über die Gesetze der Eſs-Lust, oder des Appetits verschiedener Völker, besonders über die Gefräſsigkeit der Mongolischen Nationen; — Meiners und Spittlers Götting. histor. Magaz. III. Bandes. 4tes Stück. Hannover 1788. S. 577 — 590.

828. Von der Unmäſsigkeit im Eſsen und Trinken; — Müllers und Hoffmann's medicinisches Wochenblatt. Frankf. a. M. 1792. S. 762—767; — 778—796.

829. Kann sich ein Mensch zu Tode essen? — Ettmüller's Miscellaneen medic. diätet. Inhalts. Leipz. 1801. S. 80—84.

bb) In Ansehung der Getränke; — Trunkenheit.

830. **Ben Almukah** de vino et ebrietate; C. MS.

(Haller Bibl. Bot. I. p. 209.)

831. **Stephani Nigri** fragmentum de helluonibus et bibacibus. Basil. 1533. 8.
— unter dem Titel: de luxu Graecorum, im — Thesauro Graev. Tom. VIII.

(Haller Bibl. Bot. I. p. 260.)

832. **Henrici Stroemer** decreta medica de ebrietate. Lips. 1517. 4. 1534. 4.

(Haller Bibl. med. pr. I. p. 502.)

833. **Bruno Seidel** de ebrietate libr. 3. Hannover. 1594. 8.

834. **J. Mousin** discours de l'ivresse et l'ivrognerie etc. Toulon. 1612. 8.
— lateinisch, unter dem Titel: Pandora Bacchica furens, medicis armis oppugnata, ubi de temulentiae ortu et progressu; ex gallico in latinum versa per Christophor. Cachetum. Tullis. 1614. 12. — 1640. 12.

(Haller Bibl. Bot. I. p. 449.)

835. **Petr. Hommets** et **Petr. Moreau**, non ergo singulis mensibus semel repetita ebrietas salubris? Paris. 1643.

836. **Fr. de François** et **Petr. Perreau**, non ergo semel in mense temulentiam provocare sanum? Paris. 1650.

837. **Flor. Langlois** et **Car. le Long**, non ergo unquam salubris ebrietas. Paris. 1665.

838. **Werner Rolfink** diss. de ebrietate et crapula praecavenda et curanda. Jenae. 1667. 4.

839. **S. de la Bellerie** description du vignoble de Garembaut et discours sur la crapule. Lyon. 1669. 8.

(Haller Bibl. med. pr. III. p. 261.)

840. a. **I. Straufs** de vinolentis. s. a. 1670 — 1722. 4.

840. b. **I. I. Waldschmidt** de ebrietate et insolentibus eius effectibus. Marburg. 1677. 4.

841. I. Lud. Hannemann de usu et abusu inebriaminum. Noriberg. ap. Fürst. 1679. 4. (7 Bog.).
842. G. W. Wedel de vini dulcis plenis. Ienae. 1692. 4.
843. David van der Becke de vi inebriante vini et cerevisiae; — Amoenitat. phys. Hamburgi. 1703. 12.
844. I. I. Baier de morbis biborum. Altdorf. 1720.
845. Michael Alberti de ebrietate feminarum. Halae. 1737. 4.
846. Dr. P. S. Horn, Abhandlung von der Trunkenheit. Leipz. 1747. 8.
847. Von der Schädlichkeit der Trunkenheit. — Unzers Arzt. IV. Bd. St. 197. S. 549.
848. Über die Trunkenheit; — Der Schlesische Arzt, oder Betrachtungen über verschiedene Gegenstände der Arzneiwissenschaft, besonders der Diät. Breslau. 1774.
849. I. A. Wattsieck, praes. E. Platner, diss. inaug. de ebriosisate. Lipsiae. 1799. (24 S.) 4.
850. Thom. Trotter de ebrietate eiusque effectibus in corpus humanum. Edinb. 1788.
— Th. Trotter, an essay, medical, philosophical and chemical on drunkneſs and its effects on the human body. London. 1804. (211 S.) gr. 8.

(the sec. edit. corrected and enlarged.)

Diese vorzügliche Schrift, die fast alles erschöpft, was sich unter diesen Gegenstand in den genannten Rücksichten sagen läſst, scheint in Deutschland unbekannter geblieben zu seyn, als sie es verdient.

(Allgem. medic. Annalen. Altenburg. 1806. S. 284.)

* * *

851. (Meiners) Über den Hang verschiedener Völker zur Völlerey; — Meiners und Spittlers Göttingisches Historisches Magaz. I. Bds. 2tes St. S. 251 — 262.

(A. D. Bibl. LXXX. 1. S. 18.)

* * *

852. Vom Durst der alten Deutschen; — Schlözers Briefwechsel. VIII Th. Hft. 45. S. 153 — 172.
853. Geschichte der deutschen Nationalneigung zum Trunke. Leipzig, Haug. 1782. (10½ Bog.) 8.
(A. D. Bibl. LIII. 2. S. 551 — 555.*)

* * *

854. Die Trinksucht, eine gefährliche Krankheit; — Collenbusch Rathgeber für alle Stände. III. Jahrg. 1801. St. 12.

* * *

855. Polizeiverordnung für die Nieder-Österreichischen Länder und die fürstliche Grafschaft Görz vom 15ten Octob. 1552, wegen der Trunkenheit; — wiederholt und vermehrt für Ober- und Niederösterreich, d. 31sten Octb. 1568 und am 5ten Decemb. 1633. S. John's Lexicon der K. K. Medicinalgesetze. VI. Theil. Prag. 1798. S. 491. 492.

b) zu geringe Quantität.

856. Augustinus de Laurentio, an homo absque cibo et potu vivere possit; — Disceptationum medicar. Decad. I. Panormo. 1652. 4.

Die aufgeworfene Frage wird bejahend beantwortet.

(Haller Bibl. med. pr. III. p. 33.)

857. Petri Benoit, ergo vita sine alimentis aliquot annis non potest conservari; — Quaest. med. duodecim. Monspel. 1659. 4.
858. J. Alb. Sebitz diss. de inedia. Argentorat. 1664. 4.
859. Henric. Rumpel de inedia quorundam hominum diuturna. Lipsiae. 1674. 4.
860. Fried. Hoffmann de inedia magnorum morborum remedio. Halae. 1697.
— Diaetet. german. T. V. Halae. 1719. 8.

(Haller Bibl. med. pr. T. III. p. 551.)

861. Friedr. Hoffmann inediae noxa et utilitas, Halae. 1739. 4.
862. W. Ulr. Waldschmidt de his, qui diu vivunt sine alimentis. Kiel. 1711. 4.
863. Ioach. Hildebrand de ieiunio praelectio, recusa cura Ch. Henr. Reitmeyer. Helmst. 1719. 4.
864. Thom. Percival über die Wirkung des Hungers; — Dessen Essays medical, philosophical and experimental. Tom. II. 1790. 8.
(Götting. gel. Anz. 1791. Nr. 86. S. 862.)

2) *In Ansehung der Qualität.*

Anmerkung. Schriften, welche die Nahrungsmittel in Rücksicht auf ihre Eigenschaften im allgemeinen, als Schädlichkeiten betrachten, giebt es nicht; diejenigen Schriften, welche die einzelnen Classen und Arten der Nahrungsmittel in dieser Hinsicht betrachten, werden an ihrem Orte angeführt werden.

III. Abschnitt.

Schriften, welche die Nahrungsmittel als Heilmittel des kranken Zustandes des menschlichen Organismus betrachten.

a) überhaupt.

865. Alb. le Febure et Nicol. Iabot ergo adsumti alimenti, ut medicamenti rationem habeas. Paris. 1584. 4.
866. Maria Zuccarius, Neapolitanus, de vera et methodica nutriendi ratione, Neapoli usurpata pro curandis morbis. Neapoli. 1602. 4.
867. J. de Cledat et Ann. Bourgeaud, ergo optima medicamenta ab alimentis petenda. Paris. 1650.
868. Sam. Teucher diss. de medicina in alimentis optima. Erford. 1698. 4.
— wieder abgedruckt in — Aug. Quirin. Riverii diss. collectis. p. 129. sq.

Der Verf. ist wahrscheinlich der berühmte A. Q. Riverius.

(Haller Bibl. med. pr. T. III. p. 314.)

869. van der Leeuw, zu Dordrecht, und van der Wacht, zu Rotterdam, zwei gekrönte Abhandlungen über die Frage, wie man beim Mangel einer Apotheke die nöthigen Heilmittel aus Keller und Küche hernehmen könne, China, Opium, Stahl u. a. ausgenommen; — Verhandelingen van het Geneeskundig Genootschaft onder de Zinspreuk: Servandis civibus. XIII. Deel. Amsterdam. 1788. 359 S.

(Intellig. Bl. d. A. L. Zeit. 1789. Nr. 48. S. 394.)

870. I. D. Reimkasten diss. inaug. de Prophylaxi morborum ex victú. Praes. B. C. Otto. Francof. ad Viadr. 1796. (2 Bog.) gr. 8.

Eine gut ausgearbeitete Probeschrift!

β) insbesondere.

871. Saucerotte und Didelot über die Frage: was haben die sogenannten nicht natürlichen Dinge für einen Einflufs auf chirurgische Krankheiten; — Memoires sur les sujets proposés pour les prix de l'Academie de Chirurgie depuis l'année 1775 jusques et compris 1783. (Nr. 1.). Tom. V. Ire Partie. l'an 6. 1799. à Paris.

872. la Flize, über den nämlichen Gegenstand. — ebendas. Nr. 2.

(Götting. gel. Anz. 1800. St. 73. S. 723. 724.)

873. Tissot sur la question de Regles diaetetiques, relatives aux alimens dans la cure des maladies chirurgicales; — ebendas. Nr. 4.

874. la Flize memoire sur l'emploi des alimens dans la cure des maladies chirurgicales; — ebendas. Nr. 5.

(Götting. gel. Anz. 1800 St. 73. S. 725.*)

IV. Abschnitt.

Schriften, welche die Nahrungsmittel in Hinsicht der Beförderung des sinnlichen Vergnügens und des Lebensgenusses betrachten.

α) überhaupt.

875. **Benj. Rush** Untersuchungen über das Verhältnifs, welches zwischen dem Geschmack der Nahrungsmittel und ihrem Einflufs auf die Gesundheit stattfindet; — **Rush** Medical inquiries and observations. Philadelphia. 1789. Nr. 15.

(Götting. gel. Anz. 1791. St. 162. S. 1623. Blumenbach's med. Bibl. III. 3. S. 475.)

β) insbesondere.

1) von Leckereyen.

876. **Bengt Bergius** Tal om Läckerheter, både i sig sielfva sådana, och för sådana an sedda genom folk slags bruk och in billning. Förra Delen. Stockholm, Lange. 1785. (272 S.) 8.
— Tom. II. Stockholm. 1787. 8.

Das Wesentlichste dieser classischen Schrift hatte der Verf. schon im Jahr 1780 bei Niederlegung seiner Präsidentenstelle in der Königl. Akademie der Wissenschaften derselben vorgelesen, bis auf die dem Text unterstreueten zahlreichen Anmerkungen, die das Wesentlichste derjenigen Wahrnehmungen enthalten, welche die Reisebeschreiber von Leckereyen entfernter Völker liefern. Als Mann von tiefer Naturkenntnifs und ausgebreiteter Belesenheit, war der Verf. im Stande, dasjenige genau zu bestimmen, was unter den oft barbarischen und unbekannten Namen derjenigen Naturproducte zu verstehn ist, welche von den ausländischen Nationen als Genufs- und Nahrungsmittel benutzt werden. Nach den vorausgeschickten trefflichen allgemeinen Bemerkungen über Leckereyen, werden zuerst die Süfsigkeiten, — der Honig, der

Zucker, die süfsen Früchte — betrachtet; dann folgen die säuerlich süfsen Früchte. Das Wichtigste von jeder einzelnen Frucht wird mit einer musterhaften Genauigkeit und Bestimmtheit angegeben. — Den Text des zweiten Theils, der den Leckereyen, die das Thierreich gewährt, gewidmet ist, hatte der verstorbene Verf. selbst ausgearbeitet, die schätzbaren Anmerkungen aber sind von Hrn. Oedmann nach den vom Verf. hinterlassenen zerstreueten zahlreichen Papieren geordnet; auch hat man ihm die Bezeichnung der Thiere nach ihrem systematischen Namen zu verdanken, so wie Hrn. Blom das angehängte Register. — Auch dieser 2te Theil giebt einen rühmlichen Beweis von der ausgebreiteten Belesenheit des Verfs. in den classischen Werken der alten Griechen und Römer und den itinerarischen und naturhistorischen Schriften der Neuern, so wie das Ganze offenbar beweiset, wie anziehend und interessant ein an sich unbedeutend scheinender Gegenstand, unter der Bearbeitung eines Mannes von Geist, werden kann.

(Götting. gel. Anz. 1786. Nr. 176. S. 1761. — und 1791. Nr. 40. S. 393 — 400. *
Lüdecke allgem. Schwedisches Gelehrs. Archiv. V. Band. Leipz. 1790. S. 16.
A. L. Zeit. 1791. II. S. 301 — 303. *
Greifswalder neue crit Nachr. 1791. S. 209.
Usteri Repertor. d. med. Lit. 1790. S. 166.)

— Bengt Bergius über die Leckereyen. Aus dem Schwedischen mit Anmerkungen von Dr. J. R. Forster und Dr. K. Sprengel. Halle, in der Buchhandlung des Waisenhauses. 1792. (382 S. 8.). II. Theil. ebend. 1792. (330 S.) 8.

Diese vortreffliche Übersetzung hat unläugbare Vorzüge vor dem Originale selbst, indem das Ganze zweckmäfsig abgekürzt ist, die weitläuftigen Noten des Originals in den Text selbst mit verarbeitet und nur blofs die Quellen und Bücher, woraus die historischen Nachrichten genommen worden, in den Noten angeführt sind. Die Anmerkungen der Hrn. Forster und Sprengel, welche von den umfassenden naturhistorischen, medicinischen und literarischen Kenntnissen beider, um die Gelehrsamkeit so rühmlichst

lichst und ausgezeichnet verdienten Männer zeugen, gereichen dem Werke selbst zur schätzbarsten Zierde. Insbesondere hat der Übersetzer um den 2ten Theil vorzügliche Verdienste. Alles ist nämlich in der Übersetzung desselben besser und systematischer geordnet, wie im Originale, manches überflüſsige ist weggelassen und mehrere neue Artikel sind hinzugefügt worden.

(Götting. gel. Anz. 1792. St. 184. S. 1848 und 1793. S. 167. 168. *
Salzb. med. chir. Zeit. 1793. III. S. 24—26
A. L. Zeit. 1793. III. Nr. 210. S. 151.
N. A. D. Bibl. VI. 1. S. 70—74. — VIII. 2. S. 486—488.
Baldingers medic. phys. Journ. XXX St. S. 46. XXXI St. S. 64.)

877. (G. Forster) über Leckereyen; — Göttinger Taschenkalender auf d. J. 1789. S. 81 — 124. — G. Forster's kleine Schriften. Leipzig, Kummer. I. Th. 1789. 8. Nr. 4. S. 355 — 393.

Ein sehr interessanter Aufsatz!

(Götting. gel. Anz. 1788. St. 166. S. 1657)

878. Verzeichniſs einiger Näschereyen und Leckereyen und ihrer Addressen in Paris; — Gothaisches Taschenbuch zum Nutzen und Vergnügen a. d. J. 1790.

879. Delikatessen einiger Nationen; — Berlinischer historisch-genealogischer Kalender auf d. J. 1802. S. 80 — 82.

880. Magazin für Leckermäuler; — ebendas. S. 136 — 154.

Enthält ein raisonnirendes Verzeichniſs der vorzüglichsten Leckereyen.

881. Almanach des Gourmands, servant de Guide dans les moyens de faire excellente chere; par un vieil amateur. Première année contenant le Calendrier nutritif et l'Itineraire d'un Gourmand dans les divers quartiers de Paris. à Paris, chez Maradan. An. XII. 1804. (280 S.) 12.

Der Verf. dieses in seiner Art classischen und genialen literarischen Products ist Hr. Grimod de la Reguière. Mit welchem Beifall sich das Publi-

cum für dasselbe entschied, beweisen die drey schnell auf einander folgenden Ausgaben dieses ersten Jahrgangs zur Genüge. Der Verf. wollte ein raisonnirendes Verzeichnifs alles dessen liefern, was den Gaumen zu kitzeln vermag, und eine Anleitung geben, „die Leckermäuler in dem Labyrinthe ihrer theuersten Genüsse zu leiten und aufzuklären." Diesem Plane gemäfs, schildert der Verf. zuerst in dem „Calendrier nutritif" die jedem Monate für den Genufs und den Gaumenkitzel eigenthümlichen Producte, betrachtet ihre Eigenschaften, jedoch mit vorzüglicher Rücksicht auf ihre Wohlschmeckenheit, lehrt, wie man sie sich am besten verschaffen kann und wie sie am wohlschmeckendsten zuzubereiten sind. Diese an sich trockene Notizen sind mit einem Aufwande von Laune und Witz dargestellt, dafs man sie schon dieser Darstellung wegen mit Vergnügen lesen wird. — In dem „Itineraire nutritif" oder der „Promenade d'un Gourmand dans divers Quartiers de Paris" wird mit eben der glücklichen Laune von den Örtern in Paris gehandelt, die dem dortigen efs- und genufslustigen Publicum offen stehn, nämlich von den dortigen Restaurateurs, Caffetiers, Confituriers und den Verkäufern der Efswaare und Leckereyen. — Unter dem Titel:

— Almanach für Leckermäuler oder Küchen- und Tafelkalender; aus dem Französ. Wien u. Hamburg (Leipzig, Gräff) 1804. (264 S.) kl. 8.

erschien eine Übersetzung des erwähnten ersten Jahrgangs des Almanach des Gourmands. Freilich hat der Übersetzer nicht ganz die eigenthümliche witzige Darstellung des Originals erreicht, dennoch zeichnet sich diese Übersetzung durch Reinheit und Eleganz des Styls rühmlichst aus.

— Almanach des Gourmands, Seconde Année, contenant un grand nombre de Dissertations philosophico-gourmandes; les quatre parties du jour d'un Gourmand; des Variétés morales et nutritives etc. etc. à Paris, chez Maradan, An. XII. — 1804. (280 S.) 12.

— Troisième année; à Paris. An. XIII. — 1805. (336 S.) 12.
— Quatrième Année. à Paris. 1806. (332 S.) 12.
— Cinquième Année. à Paris. 1807. (362 S.) 12.
— Sixième Année. à Paris. 1808. (332 S.) 12.

Der Verf. erzählt in diesen Jahrgängen seines Almanachs die neuen Erfindungen, die in der Kochkunst und ihren verschiedenen Zweigen gemacht sind; fährt fort, mancherlei interessante Bemerkungen über einzelne Gegenstände der Gourmandise mitzutheilen (z. B. über die Confitüren, die Tafelfrüchte, die Getränke, die verschiedenen Arten der Saucen u. s. w.) und theilt mehrere Vorschriften zur Zubereitung vorzüglicher leckerer Speisen mit. — Auch diese Jahrgänge des Almanachs beweisen das vorzügliche Talent des Verf. zu Darstellungen dieser Art. Überhaupt ist das ganze Werk ein schätzbarer Beitrag zur Geschichte des Luxus der neuesten Zeit und enthält sehr viele interessante Notizen zur genauern Kenntniſs mancher Speisewaaren!

882. Journal des Gourmands et des Belles. à Paris. Année. 1806. Nr. 1 — 12.

Die Herausgeber dieses Journals, welches eine ähnliche Tendenz zu haben scheint, als der Almanach des Gourmands, sind die Herren Capelle und Renand. Ob es fortgesetzt worden, ist mir unbekannt.

883. Manuel des Amphitryons; contenant un traité de la Dissection des viandes á table, la Nomenclature des Menus les plus nouveaux pour chaque saison et des Elemens de la Politesse gourmande. Ouvrage indispensable à tous ceux qui sont jaloux de faire bonne chère et de la faire aux autres. Orné d'un grand nombre de Planches gravées en taille-douce. Par l'Auteur de l'Almanach des Gourmands. à Paris, chez Capelle et Renand. 1808. (382 S.) gr. 8.

2) *von Mahlzeiten und Gastmählern.*

884. Ludov. Lobera (von Avila) Banquetto de

nobles cavalleros, modo de bevir desde que se levantan hasta que se accostan, habla de cada manjar, que complexion y propriedad tiene a que dannos y provechos hace, e tratta del regimento curativo y preservativo de las fiebras pestilentes. Madrit. — Aug. Vindelic. 4.

— latein Ludov. Loberae de Avila de conviviis nobilium et de valetudine tuenda. Madrit. 8. — Aug. Vindel. 1531. 4.

(Haller Bibl. med. pr. I. p. 530)

— deutsch. — Bancket der Hofe und Edelleut Des gesunden Lebens Regiment. Von eygenschaft, Nutz vnnd Schedlichkeyt alles so zur menschlicher Speise, Trank und Gebrauch, inn Kuchen, Keller und Apotecke, Auch zu Leibes mancherley Gebrechen, von nöten. Durch den Hochgelehrten Herrn Ludovicum de Anvila, Keyserlicher Majestät Leibarzt beschriben. Zu Frankf. Bei Chri. Egenolffs Erben. (8v. 1556. LXXI Seiten mit Holzschnitten).

(Baldingers n. Mag. f. Aerzte. XIX. Bds. 6 St. S. 506—508.)

885. Oddus oder de Oddis (Professor zu Padua) de prandii et coenae ratione. Lyon. 1538. 8.

(Haller Bibl. med. pr. II. p. 40.)

886. Anton. Mar. Betti de prandio et coena lib. adversus Oddum de Oddis. Mediolan. 1538 4.

Der Verf. war Professor zu Bologna.

887. Nicol. Massa de prandio et coena; — Dessen Epist. medicin. Tom. I. Venet. 1542. Epist. 4. p. 47.

888. Dinus de Garbo Professor zu Bologna, de coena et prandio epistola. Romae. 1545. fol.

889. Ianus Cornarius, de conviviis veterum graecorum. Basil. 1547. 12.

Der Verf., welcher auch Hanbut oder Hagenbut genannt ward, war zu Zwickau 1500 geboren und starb als Professor zu Jena. 1558.

890. Victoris Bonagentis epistola ad M. Antonium Amulium de ordine eduliorum et portione

prandii et coenae; — als Anhang zu des Verfs. „Commentar. de concoctione." Venet. 1549. 8.

(Haller Bibl. med. pr. II. 82.)

891. Matthaei Curtii de prandii et coenae modo. Romae. 1566. 8.

892. Franciscus Valesius de ordine assumendi alimenta, de cibo et potu, de coena et prandio; — Ej Controvers. med philosoph. p. 271 — 273.

893. Guil Stuckii antiquitates convivales. Tiguri. 1582 fol. — 1597. fol.

Ein sehr wichtiges, ausführliches Werk, worin alles, was auf Gastmähler Bezug hat, mit einem großsen Aufwande von Belesenheit vorgetragen ist. Auch in diätetischer Hinsicht interessant, indem die bei den Alten gebräuchlichen Speisen und Getränke umständlich erläutert werden.

894. Andreas Baccius de conviviis antiquorum; — Thesaur. Gronov. Tom. IX. edit. Venet.

(Haller Bibl. Bot. I. p. 368.)

895. Bartholomaei Burchelat Charitas seu Convivium dialogicum septem physicorum, in quo apparatus, ritus, ordines, cibaria, potus, utensilia ex antiquorum promptuariis dilucidantur. Tarvisii apud Aurel. Reghettum. 1593. 4.

(Haller Bibl Bot. I. p. 388.)

896. Rudolph Goclenius (Professor zu Marburg) de luxu convivali nostri seculi. Lichae. 1605. 8. — 1613. 8.

(Haller Bibl. med. pr. II. p. 304.)

897. Ottavio Rabasco, il convito, ovvero discorsi di quelle materie che al convito s'appartengone. Firenze. 1615. 4.

898. Ios. Laurentius de prandio et coena veterum et de conviviis; — Thesaur. Gronovianus. Tom. IX.

899. Iul. Caesar Bulenger de conviviis. libri IV. Lugduni. 1627 (394 S.) 8.
— auch im Thesaur. Gronoviano. T. II.

Zur Kenntnifs der bei den Alten gewöhnlichen Speisen und Getränke, so wie ihrer bei den Mahlzei-

ten und Gastmählern üblichen Gebräuche, unentbehrlich!

900 Petrus Ciacconius Toletanus, de Triclinio sive de modo convivandi apud priscos Romanos et de conviviorum apparatu. Accedit Fulvii Ursini Appendix et Hier. Mercurialis de accubitus in coena antiquorum origine, dissertatio. Editionem novam ad Wetstenianam curavit. Lipsiae I. M. L. Teubner. 1758. 12.

* * *

901. Von den üblen Gewohnheiten bei unsern Gastgeboten; — Unzers Arzt. I. Bd. 7. St. S. 89 — 103.

902. Barthol. Tussan le Clerc, an convivia sanitati conferant? affirmative respondet Cl. Anton. Caille. Paris. 1771. (½ Bog.).

903. Franc. Bidault, an antiquorum coena salubrior? affirm. resp. auctor C. L. Varnier. Paris. 1771. (1 Bog.).

904. Das Gastmahl nach der Etiquette und das Gastmahl nach der Vernunft, von Gollenbusch; — Dessen Rathgeber für alle Stände. 1799. 3tes St. S. 219 — 228.

* * *

905. Von denen Sudes mitzfe oder den verdienstlichen Mahlzeiten der Juden; von O. G. T. (Tychsen). — Gelehrte Beiträge zu den Mecklenburg-Schwerinschen Nachrichten. 1768. 43 — 45 St. S. 169 — 179.

Ein sehr interessanter Beitrag zur Kenntnifs der festlichen Mahlzeiten der Juden und der Zubereitungsart der dabei gebräuchlichen Speisen.

906. Thyard von den leckern Mahlzeiten der Alten; — Memoires de l'Academie de Dijon. Tom. II. à Paris. 1772. p. 237 u. 261.

907. Tischgebräuche verschiedener Völker; — Olla Potrida. 1781. III. St. S. 56 — 69.

908. Ein Beitrag zum Luxus der Tafeln; — Literatur- und Völkerkunde. 1785. August.

909. Von den Gebräuchen bei den Gastmählern der Alten; — aus dem Esprit des Journeaux im — Journal aller Journale. 1786. VI. oder III. Bds. 3tes Hft. S. 283 — 293.
910. A. Leumaan diss. de Epulis Romanorum. Greifswalde. 1800. (1½ Bog.).
911. Kochkunst und Gastmähler der Griechen; — Berlin. hist. geneal. Kalender auf das Jahr 1802. S. 23 — 30 (aus Voyage du jeune Anacharsis. Tom. III. p. 120. Edit. 8.).
912. Das römische Gastmahl; — Berlin. histor. geneal. Kal. 1802. S. 41 — 44.
913. Das Armenische Gastmahl; — Berlin. histor. geneal. Kal. 1802. S. 104 — 107.

* * *

914. Geschichte eines grofsen Schmauses des Gouverneurs von Surinam; — Politisches Journal. 1785. 6tes St.
915. Zwei merkwürdige alt-Schottische und alt-Englische Küchenzettel; — Olla Potrida. 1785. 2. St.
916. Mittagsessen zu Schwäbisch Hall im Jahr 1541; — Wekhrlin's graues Ungeheuer. VI. Bd. 1786.
— Baldinger's neues Magaz. für Ärzte. VIII. Bds. 5tes St. 1786. S. 469. 470.
917. Verzeichnifs der Speisen, womit der Bischoff Bruno von Zeitz und die Äbtissinn des Weissenfelser Jungfrauen Klosters 1303 bei der Einweihung der Weissenfelser Pfarrkirche von dem Magistrat bewirthet wurde; — Reichs-Anzeiger. 1791. St. 8.
— Baldinger neues Magaz. f. A. XVII. Bds. 6. St. S. 546. 547.
— Verkündiger. 1800. Nr. 14. S. 108.

* * *

918. Über die neuen Dänischen Gesetze, den Luxus bei den Tafeln betreffend, verglichen mit den ältern; — Graumanns diät. Wochenblatt. III Bds. St. 25. S. 198 — 200.

V. Abschnitt.

Schriften, welche den Einfluſs der Nahrungsmittel auf das Gemüth und die Moralität betrachten.

919. **Bertin Sim Dieuxivoge** diss. an diversis alimentis, indoles ingenii diversa. Paris. 1717. 4.

920. **Thom. Bell** Tractatus medico-inauguralis, quaedam de diaeta seu materia diaetetica, ipsiusque in corpus et in mentem effectibus complectens; Edinburgh. 1783. (48 S.) 8.

Es gehört hieher der 3te Abschnitt, worin der Verf. von dem Einflusse der verschiedenen Nahrungsmittel auf das Gemüth handelt.

(Commentat. Lips. Vol. XXVIII. p. 418.)

921. Etwas über die moralischen Wirkungen der Nahrungsmittel; — Wöchentliche Unterhaltungen über die Charakteristik der Menschheit. IV. Bd. oder II. Jahrgs. 3tes Viertelj. Berlin, Maurer. 1790. S. 594—621.

Ein lesenswerther Aufsatz!

922. **Benj. Rush** Untersuchung über den Einfluſs physischer Ursachen auf das moralische Gefühl; — Medical inquiries and observations by B. Rush. Vol. II. Philadelphia. 1793. Nr. 1.

— B. Rush's neue medicinische Untersuchungen und Beobachtungen; a. d. Engl. übers. von Dr. C. F. **Michaelis**. Nürnberg, Raspe. 1797. S. 1—58.

Der berühmte Verf. dieses lesenswerthen Aufsatzes handelt insbesondere von dem Einfluſs der Nahrungsmittel auf das moralische Gefühl.

(Götting. gel. Anz. 1795. S. 1187.)

923. **May** von den Einflüssen der Speisen auf die Gesundheit und die Sitten; — **May's** medicin. Fastenpredigten. I. Theil. Mannheim, Schwan und Götz. 1793. Nr. 3.

VII. Abtheilung.

Schriften, welche von den Vorschriften und Regeln handeln, die das Verhalten der Menschen in Hinsicht auf den Genufs der Nahrungsmittel bestimmen.

A. in objectivischer Hinsicht.

a) überhaupt.

1) Schriften, welche von der Zeit des Essens, den Arten und der Anzahl der Mahlzeiten handeln.

924. I. Ferseus, parcius coenandum, quam prandendum. Francof. ad Viadr. 1593. 4.
925. Nardius de modo et tempore cibandi; — Nardii Noct. Genial. Noct. V. p. 355.
926. Zacutus Lusitanus utrum sani debeant observare varium ordinem in assumendo cibo, ut opinantur Graeci; — Ejus Medicor. Princip. Histor. Lib. III. Quaestio 35. p. 417—431.
927. Georg Arbault et Franc. Pajot, ergo bis in die, quam semel, cibari salubrius? Paris. 1638.
928. Thom. Gamarre et Fr. Landrieu ergo coena prandio salubrior. Paris. 1651.
929. Francesco Alfonso Donnoli, de iis, qui semel in die cibum capiunt. Venet. 1674. 12.
(Haller Bibl. med. pr. III. p. 194.)
930. Franc. Gouel et Philipp. Tourbier ergo minus salubris μονοςιτία. Paris. 1679.
931. Ioh. Gottfr. Berger diss. de Monositia s. consuetudine cibi semel capiendi. Resp. Hannekenius. Witeberg. 1704. 4. (4 Bog.).
932. Matth. Thuillier, Resp. Alliot, diss. an coena, prandio uberior, sit salubrior. Paris. 1716. 4.
933. Pet. Ant. Lepy, Resp. Vacher, diss. an bis in die cibari praestet, quam semel. Paris. 1761. 4.
934. Ob es, um der Natur gemäfs zu leben, besser

sey, des Tages nur eine oder mehrere Mahlzeiten zu halten; Lesebuch nützlicher Kenntnisse aus der Natur. V Bdch. Leipzig. 1797. S. 110.

935. Weikardt, soll man Mittags oder Abends Mahlzeiten halten; — Dessen Toilettenlectüre für Damen und Herren. Frankf. 1797. I. Th.

936. Ist es besser und gesünder, täglich zweimal oder nur einmal zu essen? — Ettmüller's Miscellaneen medicinisch diätetischen Inhalts. Leipz. 1801. S. 65 — 80.

* * *

937. Sim. Bazin et I. de Montroeil, an secundae mensae sanitati utiles? Paris. 1639.

* * *

938. Dr. G. F. Kirchner über Frühstücke, einige Medicinal-Bemerkungen. Mit einer Zeichnung. Mainz, bei Crafs 1797. (3 Bog.) 8.

Man findet in diesem Schriftchen eine populäre Darstellung und Anwendung der Brownischen Grundsätze auf die Lehre von den Frühstücken.

(N. A. D. Bibl. XLVI. 1. S. 44. +
Salzb. med. chir. Zeit. 1798. II. S. 134. 135. *)

2) Schriften über die Wahl der Nahrungsmittel nach dem Clima.

939. Dionys. le Soubs et Phil. Douté, ergo Borealium edacitas non insalubris. Paris. 1655.

3) Schriften über die Wahl der Nahrungsmittel nach der Jahreszeit und der Witterung.

940. Anon. de duodecim mensibus et quibus cibis singulorum decursu uti liceat; C. MS. Bibl. Paris.

(Haller Bibl. med. pr. I. p. 330.)

941. Ioh. Bapt. Enguehard, Resp. Vernage, diss. an victus pro tempestatum anni discrimine mutandus. Paris. 1717. 4.

Dieselbe Streitschrift ward auch unter dem Präsidio v. Pet. Bercher, Resp. R. F. Vicqu' d'Azyr zu Paris 1773 gehalten.

b) insbesondere.

1) Schriften über die Regeln, welche vor dem Essen zu beobachten sind.

942. I. Fernel et Dionysius Tarlett, ergo labor cibum praecedere debet. Paris. 1557.

943. I. Merlet et Petri le Mercier, ergo labor ante cibum. Paris. 1635.

944. Nicol. Bailly et El. Ch. de Villars an alvo pigrae cassia ante cibum. Paris. 1712.

2) Schriften über die bei dem Essen zu beobachtenden Regeln.

945. Dominic. Raulin, de recto cibariorum ordine salubrique usu. Bourdeaux. 1560.

946 Marsigli Cannati disp. de ordine ciborum. Romae. 1587. 8.

— Ej. Observat. variarum libri duo. Romae. 1581. 8. (Haller Bibl. med. pr. II. p. 230.)

947. Casp. Carnilla de modo cibi sumendi. Genevae. 1594. 4.

948. I. B. Moreau et Dionysius Puylon, non ergo idem in assumendis alimentis ordo. Paris. 1659.

949. Anton. le Caën et Ludov. Poirier, ergo in cibis sumendis ordo servandus. Paris. 1676.

950. Weikardt, von der Vermischung und Ordnung der Speisen bei Tische; — Dessen Toiletten-Lectüre für Damen und Herren. Frankf. 1797. I. Theil.

* * *

951. Handtwich, Resp. Zeissler diss. de edentium, bibentiumque situ, speciatim an libere stando, an conducat magis sedendo? Rostoch. 1752. 4. (24 S.).

* * *

952. Die Nothwendigkeit des Kauens der Speisen; — Graumann's diätet. Wochenblatt. II. Bd. St. 2.

* * *

953. Dr. Schäfer, vom Trinken bei der Mahlzeit. — N. Hannöv. Magaz. 1791. St. 15 und 16 S. 225—246.
— Rahn's gemeinnütziges Wochenblatt, physisch-medic. Inhalts. Zürch 1792. S. 740.
954. Noch etwas vom Trinken über Tische; — aus der Gazette salutaire, im — N. Hannöv. Magaz. 1791. 50. St. S. 785 – 796.
955. Wie muſs man trinken; — Collenbusch Rathgeber für alle Stände. II. Jahrg. 1800. 2. St. S. 149.

3) Schriften über die nach dem Essen zu beobachtenden Regeln.

956. Jean Priaux et Cressé, ergo statim a cibo labor omnis vitandus. Paris. 1695.

* * *

957. Gabr. Biard et Remig. Leveque, ergo somnus a cibo. Paris. 1625.
958. Claud. Gervais et I. Pietre, ergo a cibo meridiari non salubre. Paris 1634.
959. I. de Bourges et Marc. Anton. Hellot, ergo non statim a coena somnus. Paris. 1674.
960. Cl. Quartier et Mich. Garbe, ergo vitandus somnus statim a cibo. Paris. 1683.
961. Petr. Pourrit et Rich. Lud. Reneaulme, non ergo fugiendus brevis a cibo somnus. Paris. 1694.
962. G. S. Schneider de meridiationis limitibus. Lips. 1763. 4.
963. Maret, vom Mittagsschlaf; — Memoires de l'academie de Dijon. Tom. II. 1772. Mem. p. 1. sq.

Die Grundsätze, die der Verf. in dieser Abhandlung aufstellt, möchten wohl schwerlich allgemeinen Beifall finden.

(Murray medic. pr. Bibl. II. Bds. 3. St. S. 385.)

— Gazette salutaire. 1775. N. 42.

(Tode med. Bibl. IV. 3. S. 37.)

964. Der Mittagsschlaf; — Fragmente zur Arzneikunde und Naturgeschichte. III. Päckchen. Frankfurt, Fleischer. 1782. Nr. 4.

(A. D. Bibl. LXIV 2. S. 449)

965. C. L. Kühne diss. inaug. de somno meridiano. Götting. 1794. 4. (16 S.).

(Götting. gel. Anz. 1795. S. 2058. *
Salzb. med. chir. Zeit. 1798. IV. S. 194. *+)

966. J. H. Detmoldt, etwas über das Verdauungsgeschäfte und vom Schlafe nach der Mahlzeit, in wie ferne er die Verdauung befördert; — N. Hannöv. Magaz. 1795. St. 28. 29 u. 32.

967. Über den Mittagsschlaf; — Gesundheits-Tempel; eine diätetische Monatsschrift. 1. St. Leipz., Jacobäer. 1797. Nr. 8.

(Kausch Geist und Critik d. medic. u. chirurg. Zeitschr. Deutschlands. I. Jhrg. I. Bd. S. 195. *

* * *

968. Hieron. Ludolphi diss. de tabaci noxa post pastum. Erford. 1723. 4.

969. I. Hermant, an post cibum fumus tabaci. Paris. 1750. 4.

970. Vom Tabackrauchen nach Tische; — Unzer's Arzt. IV. Bd. St. 173. S. 263.

971. Ist das Tabackrauchen dem Körper zuträglich und gleich nach dem Essen dienlich? — Ettmüllers Miscellaneen medicinisch-diätet. Inhalts. Leipzig, 1801. S. 84—100.

972. Die Concoctions-pfeife; — Alb. Siebert Archiv d. Volksarzneikd. I. Jahrg. 1. Hft. Halberstadt. 1803. Nr. 6.

(Hall. Allg. Lit. Zeit. 1807. II. Nr. 300. S. 1157.)

B. *in subjectivischer Hinsicht.*

I. *in Hinsicht auf das Alter.*

a) überhaupt.

973. Nicolai Pletii compendium de victus ratione pro anni et aetatis partibus instituenda. Paris, apud C. Chevalonium. 1538. 8.
— ibid. ap. G. Guillart. 1539. 8.

b) insbesondere.

1) kindliches Alter.

974. a. H. Mercurialis nomothesaurus seu ratio lactandi infantes. Patavii. 1552.
974. b. Iul. Alexandrini Paedotrophia. Carmen. Tigur. 1559. 8.
975. a. Simon de Vallambert de la manière de nourrir et de gouverner les enfans dès leur naissance. Poitiers. 1564. 4.
975. b. Scaevola de St. Martha Paedotrophia. 1584. 4.
976. A. Heron et I. Leurechon, ergo pueri per nutrices nutriendi. Paris. 1589.
977. Tob. Cober Tract. de lacte et pultibus, quibus infantes passim sustentantur. Goerlitz. 1593. 4.
978. a. B. Perdulcis, Resp. Panton, ergo lac nutricis puero medicamentum optimum. Paris. 1595.
978. b. Gallego de la Serna de puerorum alendi ratione et sanitate; — Opp. phys. med. Gien. 1633. P. III.
979. a. Nic. Matthieu et I. Garbe, non ergo pulticula infantibus salubris. Paris. 1643.
979. b. I. B. Helmont, tract. infantis nutritio ad vitam longam. — Ej. Suppl. phys. inaudit. Amstel. 1652. 4.
980. B. Merlet et Fr. Vernage, non ergo recens natis pulticula. Paris. 1657.
981. C. Bouvard et A. Morand, ergo infantibus solum lac nutricis, Paris. 1657.

982. J. Garbe et J. Boujonnier, ergo lac recens etiam puerperae infantibus salubre. Paris. 1662.
983. G. Petit et I. de Bourges, non ergo infantulis imminente dentitiones tempore lac recens oggerendum. Paris. 1663.
984. Godofr. Welsch, Resp. Garmann, de nutritione infantis ad vitam longam Helmontiana. Lipsiae. 1667.
985. Mittel, die Kinder ohne Ammen zu erziehn. 1680.
986. a. A. Thevart et I. du Mesnil, non ergo recens nati nutricum mammis carere possunt. Paris. 1682.
986. b. C. D. Metzger, de lactatione. Altd. 1685. 4.
987. F. Vezou et du Fresne, an recens natis colostrum. Paris. 1695.
988. J. A. v. Gehema, sorgfältige und gewissenhafte Säugamme. Bremen. 1699. 8.
989. G. E. Stahl, Resp. Holl, de requisitis bonae nutricis. Hal. 1702.
990. I. Fr. de Pré, Resp. Langius, de noxio Nutricum ministerio. Erfurt. 1717.
991. I. Fr. de Pré, Resp. Wertz, de officio Lactantium. Erfurt. 1723.
992. Fr. Hoffmann, de cura partus modo nati et lactantis. Halae. 1731. 4.
— deutsch: — Zerbst. 1743. 8.
993. a. Laur. Hentschel de usu et abusu Nutricum Viennensium. Viennae. 1732.
993. b The art of nursing, or the method of bringing up young children. London. 1733. (d. 2te Aufl.).
994. Mich. Alberti, Resp. Flaction de iure lactantium medico; wie weit die Mütter verbunden sind, ihre Kinder zu säugen? Halae. 1739.
995 I. Z. Platner, Resp. Pauli de victu et regimine Lactantium. Lipz. 1740.
996 Polyc. Fried. Schacher pr. de lacte virorum ac virginum num illud nutriendo infanti sufficiat? Lips 1742.
997 a. P. F. Schacher Oratio de nutritione recens natorum sine usu lactis matrum ac nutricum. Lips. 1742.

997. b. Hyac. Th. Baron, an prolem lactare matribus saluberrimum? Paris 1742. 4.

998. Urban Leaulte, Resp. Vandenesse, an recens nato recens lac maternum. Paris. 1741. 4.

999. C. S. Scheffel diss. de Paedotrophia. Gryphisw. 1747. 4.

1000. Leonh. Peaget, Resp. Latier, an ablactandis pulticula potior a medulla panis, aut farina. Paris. 1751. 4.

1001. G. A. Langguth, Resp. H. G. Meyer, diss. de officio matris prolem lactandi. Vitemb. 1752. 4.

1002. C. Linnaei Nutrix Noverca. Upsal. 1752. Resp. Lindberg.

1003. Iac. Reinh. Spielmann, Resp. Rang, diss. de optimo recens nati infantis alimento. Argentor. 1753. 4. (37 S.).

— recus. in — Wittweri delectu Dissertat. med. Argentor. Vol. I. Nr. 2. p. 49.

(Götting gel Anz. 1754. S. 119.
Comment. Lips. Vol. III. p. 313.
Zweite Beilage zu den Rostocker gel. Nachr. für das Jahr 1754. S. 95.)

— deutsch: in — Spielmann's kleinen pract. med. chem. Schriften. Leipz. 1786. Nr. 2.

1004. J. H. Harnisch Gedanken von der Säugung eines neugebornen Kindes, worinnen erwiesen wird, daſs es besser sey, ein Kind durch eine Säugamme, als durch eine Mutter zu stillen. Gera. 1753.

— 2te Aufl. Leipzig. 1754. 8.

(Zweite Beilage zu den gelehrt. Rostocker Nachr. f. d. J. 1753. S. 98.
Gelehrte Rostock. Nachr. f. d. J. 1755. 32. St. S. 364—366.)

1005. Ioh. Sal. la Carrière diss. de qualitate et quantitate alimentorum infantibus a prima nativitate usque ad septimum aetatis annum convenientibus. Ienae. 1754. 4.

1006. David Vasse, Resp. Salin, an pueri bene mane cibandi. Paris. 1761. 4.

1007. Andr. Westphal, Resp. Laurentius, de matre

matre infantem non lactante, huic et sibi ipsi noxas insignes inferente. Gryphisw. 1763.

1008. Franc. Schoenmezel, Resp. Gruber, noxa potus infantilis calidi. Heidelb. 1769.

1009. Wie Kinder ohne Muttermilch auferzogen werden können; — Unzer's Arzt. I. Bd. 13tes St. S. 168 — 184.

1010. a. Urtheil über den Vorschlag, Kinder ohne Muttermilch zu erziehn; — Unzer's Arzt. I. Bd. St. 21. S. 287 — 292.

1010. b. Gedanken von dem langen Säugen der Kinder, besonders auf dem Lande; — Wittemberg. Wochenblatt. 1768. 13tes St. S. 111 — 115.

1011. Madame le Rebours, Avis aux meres qui veulent nourrir leurs enfans. à Utrecht. 1767. — Paris. 1770. — 1775. 12. (3te Aufl.)

Eine sehr zu empfehlende Schrift!

(Vogel neue medic. Bibl. VIII. Bds. 1. St. S. 140.*)

— Nouvelle edit. à Paris. 1799. 8.

— Bericht an die Mütter, welche ihre Kinder säugen wollen. Mit den Beobachtungen über die Gefahren, welchen sich die Mütter sowol, als ihre Kinder, blos stellen, wenn sie dieselben nicht selbst stillen. Von der Frau L**. Augsburg, Stage. 1772. (48 S.) 8.

Die Übersetzung ist wohl gerathen.

(A. D. Bibl. Anh. v. 13ten — 24sten Bande. I. Abth. S. 413.

— Unterricht für Mütter, welche ihre Kinder selbst tränken wollen; aus dem Französ. der Frau Anel le Rebours. Breslau, Korn. 1772. 8. (127 S.).

— Beilage zum Unterrichte für Mütter. Aus dem Französ. Breslau, Korn. 1772. (36 S.) 8.

Beide zuletzt genannte Schriften sind blofs vermehrte Ausgaben der erstern; indessen verdient die zuerst angeführte Übersetzung den Vorzug.

(A. D. Bibl. a. a. O. S. 414.)

— Vorschläge an Mütter, welche ihre Kinder selbst zu stillen gedenken. Von Madame Le Rebours. Aus dem Französ. übers. und mit Anmerkungen versehn von J. F. S. Basel, Thurneisen. 1780. 8.

— im Auszuge (mit berichtigenden Anmerkungen) in — A. F. Nolde's Gallerie der ältern und neuern Gesundheitslehrer für das schöne Geschlecht. I. Band. Rostock, Stiller. 1794. S. 432—456.

1012. Franc. Aloys. Blaha, de seligenda lactantium nutrice. Viennae. 1777. 8.

1013. Landius Abhandlung von den Vortheilen des Selbststillens der Mütter; eine Preisschrift, mit Vorrede und Zusätzen von Leppentin. Hamburg. 1782. (272 S.) 8.

Eine unbedingte Apologie des Selbststillens.

(A. D. Bibl. LIV. 1. S. 130—134.)

1014. W. Cadogan (Kinderarzt am Findelhause zu London), über das Säugen und Verpflegen der Kinder von ihrer Geburt an, bis zu ihrem dreyjährigen Alter; ehemals zum Druck befördert von der General-Commission des Londonschen Findelhauses, übersetzt nach der 8ten Londonschen Ausgabe von J. A. F. Warnecke, Hochfürstl. Osnabrück. Amts- und Justiz-Actuar. Münster und Osnabrück, Perrenon. 1782. (52 S.). 8.

Das Original dieser brauchbaren Schrift erschien bereits im Jahr 1740.

(A. D. Bibl. LIV. 2. S. 401.)

— im Auszuge (mit mehrern berichtigenden und erläuternden Anmerkungen) in — A. F. Nolde's Gallerie der ältern und neuern Gesundheitslehrer f. d. schöne Geschlecht I. Bd. S. 6—14.

1015. Io. Ios. Rogier de officio Nutricum. Viennae. 1783. 8.

1016. Mich. Kassai de Diaeta Nutricum. Viennae. 1783. 8.

1017. Franc. Iac. Kriechbammer de Lacte Nutricum. Ingolst. 1783. 8.

1018. G. R. Boehmer, Resp. auct. C. F. Nürnberger, de damnis ex lactatione nimium protracta. Vitemb. 1783.

1019. Levret vom Stillen der Kinder; aus dem Französ. Leipz. 1785. 8.

1020. Christ. Fried. Nürnberger, Resp. Biedermann de iusta foeminarum lactatione, magno sanitatis praesidio. Sect. I. de virtute lactationis prophylactica. Vitemb. 1786.

— Sect. II. de virtute lactationis therapeutica. ibid. 1787. Resp. Werner.

— Sect. III. de matrum lactatione Suboli salutari. Vitemb. 1788. Resp. Sassius.

1021. Max. Stoll, Briefe an die Frau von ** über die Pflicht der Mütter, ihre Kinder zu stillen. Herausgegeben und mit Zusätzen vermehrt von Jos. Eyerel. Wien, C. F. Wappler. 1788. (58 S.) 8.

Der unsterbliche Verf. behandelt in den 4 Briefen, aus denen dies Schriftchen besteht, seinen Gegenstand mit dem warmen, überzeugendem Eifer, der die übrigen Schriften desselben characterisirt. Die Zusätze des Hrn. Eyerel enthalten mehrere Gründe für das Selbststillen.

(A. D. Bibl. LXXXVIII. 2. S. 132. *)

— im Auszuge, in — A. F. Nolde's Gallerie d. Ges. L. f. d. sch. G. I. Bd. S. 1—6.

1022. Car. Chr. Krause, Resp. Schuch, salubriter lactandus puer infans. Lipsiae. 1788.

— Abhandlung von heilsamer Säugung neugeborner Kinder; aus dem Latein. übers. von J. C. F. Leune. Leipz. 1788. (64 S.). 8.

(A. D. Bibl. XCV. 1. S. 144. †)

1023. Physische Abhandlung von der mütterlichen Pflicht des Selbststillens und ihrem Einflusse auf das Wohl des Staates. Nach der Vorschrift des Hrn. Dr. Tissot's u. anderer berühmter Ärzte. Augsburg, Klett. 1788. (5 Bog.) 8.

(N. A. D. Bibl. LXXXIX. 2. S. 399. †)

1024. Metodo di allattare a mano i bambini, del Dr. Fil. Baldini. Napoli. 1784. (88 S.) 8. m. Kpf.

(Blumenbach med. Bibl. II. 1. S. 45—49 †)

— Phil. Baldini Methode, die Kinder ohne Brust grofs zu ziehn; aus dem Ital. mit einem Kpf. Stendal, bei Franzen und Grofse. 1787. (72 S.) 8.

Der Verf. spricht sehr gegen die Säugammen, tritt als Apologet der thierischen Milch für die Kinder auf, deren Mütter aufser Stande sind, sie selbst zu stillen; giebt diätetische Vorschriften zur Behandlung solcher Thiere, deren Milch zur Kindernahrung dienen soll, und theilt die Beschreibung und Abbildung einer Maschine mit, woraus die Kinder bequem und sicher saugen können.

(A. L. Zeit. 1788. IV. Nr. 281 a. S. 527.*
A. D. Bibl. LXXXIII. 1. S. 115. 116. *)

— Neue Methode, die Kinder ohne Brust grofs zu ziehn, und ihnen, nachdem sie schon etwas erwachsen, eine dauerhafte Gesundheit zu geben. In zwey Abtheilungen. Wien, Gerold. 1795. (116 S.) 8. 1 Kpf.

Zu Ende der Vorrede ist der Name des Verfs. Philipp Baldini unterschrieben.

(Salzb. med. chir. Zeit. 1798. II. S. 173—175. *)

1025. Phil. Henr. Wolterbeeck de nutricibus. Traj. ad Rhen. 1789. 4. (84 S.). *

1026. Mastalvi Abhandlung über die beste und leichteste Art, die zarten Säuglinge zu ernähren. Wien. 1787.

1027. Anweisung, wie man im Nothfall Kinder ohne Brust grofs machen kann, mit Beilag. 1787. 3 Bände.

1028. Über das Verfüttern der Kinder, von Hrn. M. zu B. — Hannöversches Magazin. 1790. Nr. 67. S. 1063—1072.

1029. Garn über den Vorzug der Aufnährung der Kinder mit Thiermilch, für Ammenmilch, und andern gewöhnlichen Nahrungsmitteln; — Garn's medic. Aufsätze für Ärzte auch z. Theil f. Rechtsgelehrte. I. Sammlung. Wittenberg und Zerbst, Zimmermann. 1791. 8. Nr. 13.

(A. L. Zeit. 1800. II. Nr. 158. S. 523.
Salzburg. med. chir. Zeit. 1791. III. S. 244—50.)

1030. B. Lara, an Essay on the injurious Custom of Mothers not suckling their own Children; with

some directions for choosing a Nurse and wenning of Children etc. London, Moore. 1791. (82 S.).

(Salzb. med. chir. Zeit. 1795. I. S. 255 +)

1031. Relazioni di alcuni Scritti relativi all' allattamente artificiale, dei Bambini, da Fl. Caldani; — Gazetta literar. di Napoli. Tom. XXXIX. p. 59—73.

1032. Renger über die Nahrungsart ganz junger Kinder; — Rahn's gemeinnütz. Wochenblatt, phys. und medic. Inhalts. Zürich. 1792. S. 257.

(Salzb. med. chir. Zeit. 1792. III. S. 355 *)

1033. J. L. Heidenreich von der Nahrung ganz kleiner Kinder und einigen Arten von Convulsionen, nebst einigen Mitteln, dieselben zu verhüten und zu heilen. Wien, Gerold. 1793. (91 S.) 8.

Obgleich der Verf. dieser kleinen, brauchbaren Schrift manche gute Regeln mittheilt, so scheint er doch mit den neuern Schriften über den genannten Gegenstand, besonders den Hufelandschen, nicht bekannt gewesen zu seyn.

(Salzb. med. chir. Zeit. 1800. III. S. 30—32.
A. L. Zeit. 1796. I. Nr. 101. S. 807.)

1034. Luigi Careno Saggio sulla maniera d'allevare i bambini a mano. Pavia, Galeazzi. 1794. (47 S.) 8.

— deutsch, in — Jos. Eyerel Medicin. Chronik. II. Bd. Wien. 1794. 2tes Hft.

(A. L. Zeit. III. 1796. Nr. 118 S. 107.)

— deutsch, unter dem Titel: — Versuch über die Art, die Kinder beim Wasser zu erziehen; von L. Careno. Wien, Patzowsky. 1794. (60 S.) 8.

(A. L. Zeit. 1795. III. Nr. 181. S. 15. 16.*)

Der Verf. nennt in dieser wohlgerathenen Schrift mehrere Nahrungsmittel für Kinder, die im Nothfalle statt der Muttermilch angewandt werden können, und giebt sorgfältig die Umstände an, unter denen man von einem oder dem andern derselben Gebrauch machen kann. Die Übersetzung ist indessen nicht fehlerfrey.

1035. I. Bapt. Mariannini examen physicum de

lactatione graviditatis tempore mulieribus concedenda. Pavia. 1794. 8.

(Efemer. lit. di Roma 1795. p. 158. *
Gaz. lit. di Nap. XLIII. p. 56—61. *+)

1036. A. F. G. Harke, de lactatione infantum. Ienae. 1794. 8.

1037. Ratzky (ausübend. Arzt zu Danzig), Versuch über die ersten Nahrungsmittel des neugebornen Kindes; — J. C. Stark's Archiv für die Geburtshülfe, Frauenzimmer und neugeborner Kinder-Krankheiten. VI. Bds. 3tes St. S. 455—470.

Ein lesenswerther Aufsatz!

1038. Über die Art, neugeborne Kinder zu ernähren; — Collenbusch Wochenblatt des aufrichtigen Volksarztes. Jahrg. 1796.

1039. I. Reinholdt diss. inaug., qua evincitur, matrem prolis suae non semper congruam esse nutricem. Rostock. 1797. (6 Bog.) 4.

1040. F. W. Hennig, Abhandlung über das Selbststillen der Kinder im ganzen Umfange betrachtet, für Ärzte und Nichtärzte. Breslau, Hirschberg und Lissa. 1797. (XX u. 122 S.) 8.

Apologie des Selbststillens, Tadel der Ernährung der Kinder mit Thiermilch.

(A. L. Zeit. 1798. IV. S. 668.
N. A. D. Bibl. XXXIII. 1. S. 232. +
Salzb. med. chir. Zeit. 1797. III. S. 157—160.)

1041. G. F. Wendelstadt über die Pflicht gesunder Mütter, ihre Kinder selbst zu stillen, nebst einem Versuch der Geschichte der Säugammen. Geschrieben vorzüglich für Nichtärzte. Frankfurt und Leipzig. 1798. (100 S.) 8.

(N. A. D. Bibl. XLIX. 1. S. 20. *
Erf. gel. Zeit. 1798. S. 166. *+)

1042. J. L. Moreau, über das Stillen der Säuglinge, nach Aulus Gellius und Rousseau; — Memoires de la Societé medicale d'Emulation pour l'an V. de la Republ. 1797. à Paris. 1798. Sect. V.

(Salzb. med. chir. Zeit. 1800. I. S. 310.)

1043. Manuel des Nourrices et des mères, qui allaitent leurs enfans, par J. M. L. à Paris, Levacher, 1802.

1044. J. H. Sternberg, über die Ernährung der Kinder in den ersten beiden Lebensjahren. Zur Belehrung für Mütter, denen das Wohl ihrer Kinder aufrichtig am Herzen liegt. Hamburg, Hofmann. 1802. (166 S.) 8.

(A. L. Zeit 1806 Ergänz. Bl. I. Nr. 13. S. 103. * N. A D. Bibl. LXXXI. 1. S. 43—45 *+)

1045. H. C. A. Osthoff, über das Selbststillen. Ein organonomisch-medicinischer Versuch zunächst für angehende Heilkünstler. Lemgo, Meyer. 1802 (508 S.) kl. 8.

(Salzb. med. chir. Zeit. 1803. II. S. 353—364. u. S. 369—380. **

1046. v. Hildenbrandt Angabe eines Nahrungsmittels für Säuglinge (klein geriebene, mit Wasser oder Milch gekochte Möhren). — Hufeland's Journal d. pr. Arzeneik. XIII. Bds. 1. St. S. 149.

1047. Verdier-Heurtin discours et essay aphoristique sur l'allaitement et l'education physique des enfans à Paris an XIII (1805) 8.

(Allg. medic. Annalen. 1805. S. 863. †)

Anmerkung. Aufser den angegebenen Monographieen über die Ernährung der Kinder und die hierauf Bezug habenden Gegenstände, wird man sich hierüber noch aus den zahlreichen Schriften über physische Erziehung der Kinder, über Kinderkrankheiten u. s. w., deren Literatur aufser unserm Plane liegt, eines Weitern belehren können.

2) mittleres Alter.

1048. Ioh. Bapt. Chomel, Resp. Berthold diss., an in aetate media rariori indulgendum cibo. Paris. 1757. 4.

Dieselbe Streitschrift kam wieder, Praes. C. Dionis, Resp. Thaureaux im Jahr 1775 zu Paris heraus.

3) Greisenalter.

1049. Gabrielis Zerbi, Gerontocomica s. de senum cura atque victu. Romae. 1489. 4.

Der Verf., einer von den sogenannten Latinobarbaris, war Professor zu Padua.

1050. Andr. a Lacuna de victus et exercitiorum ratione, maxime in senectute observanda. Colon. 1546. (20 S.) 8.

1051 I. Hautin et Philib. Gilles, non ergo senes similibus alimentis conservandi. Paris. 1576.

1052. Aurelii Anselmi Gerocomica s. de senum regimine opus. Venet. 1606. 4.

Mit vieler Weitschweifigkeit geschrieben.

(Haller Bibl. med. pr. II. p. 384.)

1053. Georg Cornuty et Iacob le Febure, ergo victus tenuis senibus. Paris. 1636.

1054. Mathurin Alton et I. Cousin, ergo senibus calidus humidusque victus. Paris. 1642.

1055. Mich. Procope Couteaux, Resp. Hosty, an aetate provectis plus prosit potus quam cibus. Paris. 1749. 4.
— Praes. Pajon de Moncets, affirm. Resp. J. B. Baigneres. Paris. 1773.
cf. Nr 1100.

II. in Hinsicht auf das Temperament.

1056. Casp. Cochon du Puits, Resp. Vachier, an diversis temperamentis diversus rerum non naturalium usus. Paris. 1755. 4.

III. in Hinsicht auf Stand und Lebensart.

1) Militair-Stand.

1057. Henr. Fried. Delius, Resp. Tob. God. Zeifsler diss. inaug. nonnulla exhibens de Diaeta castrensi. Erf. 1757.

1058. G. F. Siegwart de aëre et alimentis militum, praecipuis Hygienes militaris nomentis. Resp. auct. C. F. Diez. Tübing. 1762.

1059. Pet. Zetzel Tal om en Svensk Soldats föda i fält. Stockh., Salvius. 1764. ($2\frac{1}{2}$ Bog.) 8.

Der Verf. beschreibt nicht blofs die Nahrungsmittel, welche bisher in den Schwedischen Lägern gebräuchlich waren, sondern thut sehr zweckmäfsige Vorschläge, um den Schwedischen Kriegern angemessenere und gesundere Nahrungsmittel zu verschaffen.

(Comment. Lips. Vol. XV. p. 55. *
Vogel n. med. Bibl. V. 6. S. 343 — 346. *)

Anmerkung. Wir verweisen übrigens die Leser auf die Schriften über Kriegsarzneikunde.

2) Stand der Seeleute und Schifffahrenden.

1060. Methode, den Seeleuten Hunger und Durst erträglich zu machen; — Museum Rustic. V. Nr. 23.

1061. Unterricht für Schiffer, wie sie ihre Speisen und Getränke frisch erhalten können. — Neues Hamburg. Magaz. 110. St. S. 98.

1062. Antwort der Societé royale de Medicine auf die Frage des Seeministers, Marquis de Castries: „welches die gesundesten Nahrungsmittel für die Seeleute seyen?" — Histoire et Memoires de la Soc. Royale de Medicine pour les années. 1784 et 1785. Tom. VI. à Paris. 1788.

(Götting. gel. Anz. 1790. St. 38. S. 378.)

3) Stand der Gelehrten.

1063. Iac. Syboius de victus ratione pauperum scholasticorum libellus; item, de parco et duro victu. Paris. ap. J. du Puits. 1542. — 1557. — 1579. 12.
— in Ej. Operib. Colon. 1630. fol.
— in Liebaultii Thesaur. Sanitatis.

1064. Wolfgang Hoechstetter de salubri studiosorum victu h. e. de literatorum valetudine conservanda vitaque producenda libellus. Ingolst. 1602. (145 S.) 8.

1065. Iac. Wolf, Resp. Weidler diss. de Literatorum potu. Ienae. 1684. (11 Bog.) 4.

1066. Mich. Ludw. Vernage, Resp. Hazon diss. an varius Causariis pro diversa tempestate victus praescribendus. Paris. 1733. 4.

— Praes. Pet. Bercher, Resp. Vicqu d'Azyr Paris. 1772.

IV. in Hinsicht auf den kranken Zustand des menschlichen Körpers.

a) überhaupt.

1067. Ioh. Pet. Merenda lib. de ratione victus in morbis. Basil. 1556 8.

1068 Caesalpinus, tria esse genera victus aegrotantibus necessaria. — Question. medicar. L. II. (Venet. 1593.) p. 218.

1069. Ioh. Bapt. Sylvaticus, an sit praefinitus numerus cibationum in morbis et sitne deterius cibum in principio accessionis exhibere, quam in augmento et statu; — Controvers. medic. (Francof. 1601.) p. 47.

1070. Ambros. Rhodius diss. de nota cibi potusque in morbis administratione. Wittemb. 1612.

1071. Duncan Liddel, Scoti, dissertationes septem, de victus ratione in sanis et aegris. Helmstaedt. 1615. 4.

1072. Weikardt, ueber die Diät der Kranken; — Weikardt's vermischte medic. Schriften. 4tes St. Frankf. a. M. 1782. Nr. 6.

Nicht ohne manche paradoxe Behauptung; — besonders übertreibt der berühmte Verf. hier das Lob der Fleischspeisen in hitzigen Krankheiten.

(A. D. Bibl. LIII. 1. S. 9—13.)

1073. Rud. Wilh. Groneweg diss. inaug. de victu in morbis adhibendo. Goetting. 1800. (3 Bog) 4.

b) *insbesondere.*

1) In hitzigen Krankheiten.

1074. Hippocrates, de victus ratione in morbis acutis. Paris. 1530. fol. (graece).
— graece et latine per I. Vassaeum. Paris. 1531. fol. — 1543. 8. — 1551. fol. — Lugd. 1565. 12.
— latine c. Hippocratis Praesag. per Guilhel. Copum. s. a. et l. 4. — Lugdun. 1506. 8.
— Paris. 1525. 12.
— c. commentar. Cl. Galeni et aliorum. Venet. 1527. fol. — Veronae. 1548. 4.
— deutsch übers. von J. F. C. Grimm. Altenburg. 1772. 8.

Über diese Schrift des Hippocrates, wovon in der Folge noch die Rede seyn wird, sind folgende Commentare zu bemerken:

a. Galenus in Hippocratem de victus ratione in acutis, Commentarii IV. latine, Ioh. Vassaeo interprete. Paris. ap. S. Colinaeum. 1531. fol.
— ibid. ap. Ioh. Roigny 1543. (21 Bog.) 8.

b. Hippocrat. de natura humana et victus ratione, cum Comment. Galeni, latine, Hermanno Cruserio interprete. Paris. ap. S. Colinaeum. 1534. 12.

c. Hieronymi Thriveri Comment. in Hippocratis l. de ratione victus in acutis. Lugdun. ap. Beringos. 1552. 4.
— ibid. ap. Iuntae haered. 1552. 4.

d. Ioh. Heurnii in Hippocr. de victus ratione in morbis acutis L. I — IV. Commentar. editus a Filio, Otho Heurnio. Ex offic. Plantini Raphelengii 1609. 4. (1 Alph. 3 Bog.).

e. Franc. Vallesii, Philippi III. Archiatri, Commentaria in libr. Hippocr. de ratione victus in acutis. Aug. Taur. ap. haered. N. Bevilaquae. 1590 (20 Bog.) 8.

f. In Hippocrat. Libr. de humoribus purgandis et Lib. III. de diaeta acutorum Ludov. Dureti

Commentarii, a Pet. Girardeto emendati et in lucem prolati Paris. Joh. Jost. 1631. 8.
— iterum recensuit, emendavit, notas et novum indicem adiecit Iustus Godofr. Günz. Lips. haered. Lankisian. 1745. (1 Alphab. 9 Bog.) 8.

1075. Emanuel Lusitanus de ratione victus in singulis febribus ad Anglos. Venet. 1544. 8.
— per Gesnerum. Tiguri. 1555. 8.
— Colon. 1759. 8.

Der Verf. warnt dafür, den Kranken eine zu schwächende Diät zu verordnen, und giebt, mit vieler Weitschweifigkeit, die Diät für jede Fiebergattung an.

(Haller Bibl. med. pr. II. p. 73.)

1076. Ludovic. Septalius. de iis, quae in nota victus ratione, potissimum in acutis occurrunt; — Animadvers. et cautel. medic. Libr. VII. Argentorati. 1625. 12. p. 10.

1077. G. Cresc. Fagon et Nic. Raveau ergo febricitantibus accommodatior diluti in aqua panis, quam carnis elixae sorbitio. Paris. 1674.

1078. Mich. Angeli Andriolli, de regimine in morbis acutis; — Domesticorum auxiliorum et facile parabilium tractat. quinque. Venet. 1698. 4. (in Tractat. I.).

Der Verf. ist der Lobredner einer kärglichen Kost für Kranke; giebt indessen mehrere für Kranke pafsliche Speisen an.

(Haller Bibl. med. pr. IV. p. 127.)

1079. Petr. de Rotundis de victus ratione in febre acuta continua. Romae. 1739. 4.

1080. Laurent. Ferret, an in acutis diaeta ex solis vegetabilibus. Paris. 1749. 4.

1081. Ioh. Ant. Pujati diss. de victu febricitantium. Patav. typ. Seminar. 1758. 4. (22 Bog.).

(Comment. Lips. Vol. VII. p. 509.
Götting. gel. Anz. 1759. Nr. 19 S. 174—176.
Rostocker gel. Nachr. f. d. J. 1758. 8te Beil. S. 401.)

1082. De ciborum delectu in morbis acutis. — Nardii Noct. genial. Noct. V. p. 339.

1083. Petr. Aug. Adet, an morbis acutis victus vegetabilis s. diaeta Hippocratica? affirm. resp. auct. J. Fr. Jac. Roussille. Paris. 1772. (½ Bog.).

2) in chronischen Krankheiten.

1084. C. Ruylon et Ant. Phil. Hecquet, ergo chronicorum morborum medicina in alimentis. Paris. 1695.
— Hecquet Medicine Theologique; à Paris. 1733. 8. Tom. II. (p. 421 — 443.).

1085. Falconer, daſs in langwierigen Krankheiten der Arzt nicht lange strenge Diät beobachten lassen müsse; — Dessen Bemerkungen über das diätetische Verhalten in kränklichen Umständen; aus dem Engl. mit Anmerkungen. Leipzig, bei Büschels Wittwe. 1791. 8. Nr. 1.

Der Verf. hat die Gründe für seine Behauptung gut aus einander gesetzt.

(A. L. Zeit. 1792. I. S. 278.
O. D. A. Lit. Zeit. 1791. II. S. 860.)

3) in Rücksicht auf die Reconvalescenz.

1086. Ioh. Fried. de Pré, Resp. Baldamus, diss. de cibatione reconvalescentium. Erford. 1724. 4. (27 S.).

4) in Rücksicht auf die vorher angewandten und noch gebrauchten Heilmittel und Curarten.

1087. I. Cl. Adrian. Helvetius, an largiorem semper exigit Kinkina, cibum. Paris. 1717. 4.

1088. Car. á Linné, Resp. Vigelius, diss., diaeta acidularis. Upsal. 1761. 4.
— Amoenit. Acad. Vol. VI. p. 148. sq.

(Comment. Lips. Decad. II. Suppl. p. 9.)

1089. Falconer Beweis, daſs auch Schwächliche Arzeneien nicht mit Nahrungsmitteln verbinden müssen; — Dessen Bemerkungen über das diä-

tetische Verhalten in kränklichen Umständen. A. d. Engl. Leipz. 1791. Nr. 2.

Der Verf. redet in dieser Abhandlung vorzüglich nur von bittern Mitteln und deren habituellen Gebrauch.

VIII. Abtheilung.

Schriften, welche die Nahrungsmittel der Menschen, in medicinisch-polizeilicher Hinsicht überhaupt, betrachten.

1090. J. P. Frank System einer vollständigen medicinischen Polizey. III. Band. Mannh., Schwan. 1783. (1004 S.) gr. 8.

Es wäre überflüssig, hier ein Wort znr Empfehlung dieses, in aller Hinsicht classischen Werkes zu sagen. Welchem Arzte, welchem Manne von literarischer Bildung überhaupt, sollte wohl der hohe Werth desselben unbekannt seyn! Der gröſste Theil des erwähnten 3ten Bandes, von S. 1—717, handelt von der polizeilich-medicinischen Sorge für gesunde Speisen und Getränke, und erschöpft alles, was bis zur Zeit der Herausgabe desselben, über diesen mit Menschenwohl und Menschenglück so innigst verwebten Gegenstand gesagt werden konnte. Möchte dem berühmten Hrn. Verf. doch die glückliche Muſse werden, das ganze Werk zu vollenden und die wichtigen Entdeckungen nachzutragen, die wir dem, in den neuesten Zeiten, so sehr vervollkommneten Studio der Naturwissenschaften, besonders der Chemie, verdanken!

1091. Über die Verfälschung einiger Speisen und Getränke; — Rapporten, strekkende als Bylaagen tot de Verzameling van Stukken, betrekkelyk de

aanstelling eener Commissie van Geneeskundig Toevorzicht te Amsterdam. Stuk 2 — 5. Rapp. XVI.

Der Verf. handelt hier von der Verfälschung der Milch, der Butter, der Käse u s. w.

(Erg. Bl. z. A. L Zeit. 1801. I. Jhrg. I. Bd. Nr. 69. S. 554.)

1092. W. H. G. Remer Lehrbuch der polizeilich-gerichtlichen Chemie. Helmstedt, Fleckeisen. 1803. (454 S.) gr. 8.

Der Hr. Verf. dieses sehr empfehlenswerthen Handbuchs ist der erste, der etwas Ganzes über diesen wichtigen Gegenstand liefert. — Hieher gehört eigentlich nur der erste, zweite und dritte Abschnitt des dritten Kapitels, welches von der polizeilichen Chemie handelt. In den erwähnten Abschnitten nämlich wird von den Verfälschungen der Speisen und Getränke, und den Mitteln, solche zu entdecken, ingleichen von der Sorge der polizeilichen Chemie für unschädliche Koch- und Efsgeschirre sehr vollständig und deutlich gehandelt.

(N. A. D. Bibl LXXXVIII. 2. S. 535. 536. *
· Salzb. med. chir. Zeit. 1804. I. S. 5 — 10. *)

1093. Über die Verfälschung der Lebensmittel, und die Art, sie leicht zu entdecken und aufzuheben, von K. Freih. v. M***. Wien, Schalbacher, 1808. 8.

Bei der, durch die Ereignisse der neuesten Zeit nothwendig herbeigeführten, allgemeinen, für jeden Freund der Literatur höchst traurigen, Stockung des Buchhandels, gelang es mir nicht, die eben genannte Schrift zu erhalten. Sie scheint gar nicht in den Buchhandel des nördlichen Deutschlands gekommen zu seyn und ich finde sie blofs in dem von Hrn. Hinrichs in Leipzig verfafsten, gewifs jeden Literator interessirendem Verzeichnifs der jährlich wirklich erschienenen Bücher, — von der Michaelis-Messe 1808 — aufgeführt. Vielleicht ist diese Schrift eine der Concurrenzschriften zur Beantwortung der, von der Königl. Böhmischen Gesellschaft der Wissenschaften zu Prag, aufgegebenen Preisfrage. Gedachte Gesellschaft gab nämlich am 9ten May 1806 zum zwei-

1094. Mag. W. Knoblauch, von den Mitteln und Wegen, die mannigfaltigen Verfälschungen sämmtlicher Lebensmittel außerhalb der gesetzlichen Untersuchung zu verhüten, zu erkennen und aufzuheben. Eine von der Königl. Böhmischen Gesellschaft der Wissenschaften zu Prag gekrönte Preisschrift. 2 Theile. gr. 8. 1809. (Leipzig, Mittler, in Commission.)

Ich finde diese Schrift im „Weidmannischen allgem. Bücher-Verz. v. d. Oster-Messe 1809 S. 84" angeführt, nicht aber in dem „Hinrichschen Verzeichniſs neuer, vom Januar bis Jun. 1809 wirklich erschienener Bücher". Auch habe ich sie zur Zeit nicht erhalten können.

* * *

1095. K. K. Verordnung d. d. Grätz, 12. Hornung. 1752., den Verkauf schädlicher Eſs- und Trinkwaaren betreffend; — J. D. John's Lexicon d. K. K. Medicinalgesetze. II. Th. S. 191.

1096. Verbot, schlechte und verdorbene Eſswaaren zu verkaufen; — Markt-Ordnung für Wien vom 6ten May. 1772.
— Brünner Polizeiordnung vom 12ten Jun. 1786.
— Prager Polizeyordnung von 1758.
— Böhmische Gubernialordnung vom 13ten Aug. 1791.
— Nieder-Österreichische Regierungsverordnung vom 16ten Sept. 1791.
S. John Lex. d. K. K. Mediz. G. I. Bd. S. 129. 130 u. S. 304.

1097. K. K. Marktordnung für Böhmen; d. d. Wien vom 14ten May. 1770.
S. John a. a. O. II. Bd. S. 220—238.

1098. K. Preuſsische Gesetze, über die der Gesundheit schädliche Verfälschung der Lebensmittel; — S. Landrecht Th. 2. Tit. 20. §. 723—725. — Liebeke Auszüge aus den Königl. Preuſs. Polizey-Gesetzen. Magdeb. 1805. S. 40. 41.

IX. Abtheilung.

Schriften, welche die Nahrungsmittel der Menschen in staatswissenschaftlicher Hinsicht betrachten, oder Schriften über die Verhütung der Hungersnoth, wohlfeile Beköstigung der Armen, und wohlfeile Nahrungsmittel.

a) *überhaupt.*

1099. Jacob de la Boe Sylvius (oder du Bois), de victus ratione paratu facili et salubri pauperum scholasticorum; — de duro et parco victu liber; — Consilium adversus famem et victualium penuriam. Paris. 1557. 16. — 1577. 12.

Des Verfs. „Consilium adversus famem etc." ist auch einzeln französisch herausgekommen, unter dem Titel:

— Conseil contre la famine et remede d'icelle. à Paris. 1546. 12.

In der Abhandlung — „de duro et parco victu" — lehrt der Verf. schlechte Nahrungsmittel durch Kunst verbessern, und giebt einige allgemeine Regeln zur Zubereitung der Speisen. In der Abhandlung — Consilium adv. fam. — werden mehrere mehr oder minder nahrhafte Speisen betrachtet und Vorschläge gethan, wohlfeilere Speisen den theuern zu substituiren.

(Haller Bibl. med. pr. II. p. 44.)

1100. Andr. Lacuna victus ratio scholasticus paratu facilis et salubris; acc. libell. de victus ratione in senectute observanda. Colon. ap. H. Mameranum. 1550. 8.

1101. G. Battist. Segni, Trattado sopra la Carestia e fame, varie moltiplicationi e sorti di pane. Bologna. 1602. 4.

Der Verf. schlägt mehrere wohlfeile Nahrungs mittel vor.

(Haller. Bibl. Bot. I. p. 399.)

1102. Io. Ant. Bumaldi Formulario economico erbario e medicinale. Bologn. 1654. 4.

Es wird hier von mehrern Vegetabilien Nachricht gegeben, die zur Zeit des Miswachses zur Nahrung benutzt werden können.

(Boehmer Bibl. Scriptor. Histor. Nat. Vol. I. P. 2. p. 464.)

1103. Nachricht von den Nahrungsmitteln, deren sich die Einwohner der nördlichen Landschaften von Schweden bei einfallendem Miswachs bedienen; — Berliner wöchentliche Relationen der merkwürdigen Sachen f. d. J. 1753. St. 112. S. 923.

1104. Recolin, remarques sur la nourriture des hommes, avec differentes farines, luës á la séance de l'Acad. Royale de Chirurgie le 5me Decbr. 1754. — Mercure de France. 1755. Fevrier p. 123—138. — deutsch übers. — in der Studtgardter phys. ökonom. Realzeitung, 1757. S. 169—176 und S. 193—196.

— Anmerkungen zu des Hrn. Recolin's Abhandlung; — Studtg. Phys. ök. R. Z. 1757. S. 196—204.

1105. Schreiben, von leichten und sehr wohlfeilen Mitteln zur Nahrung und Sättigung der Menschen; Hannöv. nützl. Sammlungen. 1757.

1106. Raymundi de la Rivière, Resp. Mallet, ergo in farinosis, diversis modis praeparatis, in annonae caritate praesidium? Paris. 1757. 4.

1107. Anzeige verschiedener Pflanzen, welche die Menschen überhaupt, besonders aber zur Zeit der Theurung, und beim Mangel des Getreides, sicher genießen können; — Studtgarter physik. ökonom. Real-Zeit. 1757. S. 438—450.

1108. Von einigen Mitteln wider die Theurung; — Denso's physikal. Bibliothek. Rostock und Wismar. 1757. VI. St. Nr. 24.

(Rostock. gel. Nachr. 1757. St. 6. S. 58.)

1109. Einige Mittel, Menschen bei theurer Zeit mit

geringer Nahrung zu erhalten; — neue gesellschaftl. Erzähl. I. Theil. Leipz. 1758. Nr. 16.

1110. Nachricht von einigen Nahrungsmitteln, welche in neuerlicher Zeit entweder erfunden oder doch ausnehmende Dienste gethan. — Hallische Anzeigen v. J. 1763. Nr. 6.

1111. W. G. Ploucquet, Anweisung, wie man ohne Früchte, mit geringen Kosten sich dennoch ernähren könne. Tübingen. 1771. 4.

1112. Die Haushaltungskunst im Kriege und in der Theurung, nebst den dazu gehörigen Polizeyanstalten und einer Anzeige der vornehmsten Pflanzen und Gewächse, die statt des Brodtes zur Nahrung dienen können. Studtgard, Mezler. 1771. (30 Bog.) 4.

Der Verf. hat vorzüglich Schwedische Schriftsteller benutzt, und überhaupt das Nöthige gut zusammengestellt.

(Haller Bibl. Bot. II. p. 709.
Beckmann physik. ökon. Bibl. II. 4. S. 555.*
Gotting. gel. Anz. 1772. S. 428.
A. D. Bibl. XVIII. 1. S. 288. *)

1113. Recherches sur les differens alimens, dont on peut faire usage en tems de disette des bleds; — Gazette salutaire. 1771. Nr. 22 et 23.

1114. Ökonomisch-medicinischer Vorschlag, wie die Menschen bei Mangel und Theurung des Getreides sich sättigen und gesund erhalten können; von einem redlich gesinnten Arzte. Zittau. 1772. 8.

1115. Parmentier Memoire sur cette question: d'indiquer les vegetaux, qui pourroient suppléer au temps de disette à ceux, qu'on employe communement à la nourriture des hommes, et quelle doit en être la préparation. à Paris. 1773. 12.

1116. Bergius, wie die Getreidearten, vorzüglich zur Ernährung der Armen zuzubereiten sind; — Abhandl. der Königl. Schwedischen Akad. der Wissensch. a. d. J. 1773.

Der Verf. nennt auch andere Vegetabilien, die entweder allein, als Brodt, oder mit Mehl vermengt, zur Ernährung angewandt werden können.

(Comment. Lips. Vol. XXIV. p. 92.)

1117. Wohlfeile Nahrungsmittel; — Beherzigungen der Zeit. IV. Bd. S. 187; und hieraus in — Berlin. Sammlung. V. Bd. 1773. S. 87.

1118. Empfehlung essbarer Pflanzen, beim Mangel des Getreides zu gebrauchen; — Unterricht für den Land- und Bauersmann auf das Jahr 1773. Studtgardt.

1119. Niels D. Gunnerus von den Norwegischen Pflanzen, die zur Ernährung der Menschen dienen konnen; — Sammlingar til Huusholdnings Videnskaberne etc. I. Band. 1. St. Kopenhagen. 1774. 8.

(Tode's medic. pr. Bibl. II. 1. S 111.
Beckmann's phys. ökonom. Bibl. V. S. 600.)

1120. De Saussure essay sur la cause des disettes du bled et sur les Moyens qui pourroient diminuer ces calamités. Geneve, Chirol. 1776. 12. (132 S.)

(Götting. gel. Anz. 1777. S. 577.)

1121. Einige Mittel, die Menschen bei theurer Zeit mit geringer Nahrung zu unterhalten; — N. Hamburg Magaz. 116. St. S. 123.

1122. Parmentier Recherches sur les Vegetaux nourrissans, qui dans les temps de disette peuvent remplacer les alimens ordinaires. Avec de nouvelles Observations sur la culture des Pommes de terre. à Paris, de l'imprimerie Royale. 1781. (599 S.) 8.

Zuerst stellt hier der, durch seine vielen nützlichen physikalisch-ökonomischen Schriften, rühmlichst bekannte Verf. dieses trefflichen Werks allgemeine Betrachtungen über die nährenden Stoffe, und die Nahrungsmittel überhaupt an, untersucht dann die Kartoffeln und lehrt aus diesen mehrere, durch Wohlfeilheit und Wohlschmeckenheit vortheilhaft sich auszeichnende Speisen zu verfertigen. Sodann werden die übrigen, Stärkemehl und Schleim enthaltenden, Wurzeln und Saamen untersucht; und ihre Anwendung zur wohlfeilen Beköstigung der Menschen gezeigt u. s. w.

(Journal de Paris 1781. p. 242.
Crell's chem. Entdeck. VI. S. 224.)

— im Auszuge im Journal de Medicine, Chirurgie, Pharmacie etc. Tom. 47. M. Mars. Nr. 1. p. 195, und Tom. 56. p. 3.

(Comment. Lips. Vol. XXIV. p. 9.)

1123. Gutachten des Stockholmer Collegii Medici über die Thiere und Vegetabilien, die nach entschiedenem Miswachs der Feldfrüchte zur Verhütung der Hungersnoth genossen werden können; — Veckoskrift for Läkare etc. Stockholm. 1784. V. Bd.

(Götting. gel. Anz. 1786. 56. St. S. 552.)

1124. B. Rumford über Speise und vorzüglich über Beköstigung der Armen; — Dessen experimental Essays, political, oeconomical and philosophical. London, Cadell. 1796. (the sec. edit.)

— deutsch: — B. Grafen v. Rumford kleine Schriften, politischen, ökonomischen und philosophischen Inhalts; nach der 2ten vermehrten Ausgabe aus dem Engl. übers. und mit neuen Beylagen bereichert. I. Bd. m. Kupf. Weimar, Industr. Compt. 1797. Nr. 3. S. 247—370.

— im Auszuge im — Götting. Taschenkal. f. d. J. 1797. S. 137—155.

— Hufeland's Journal d. pr. Arzneykunde. V. Bds. 2 St. 1798. S. 462—464.

Der berühmte Hr. Verf. dieser Abhandlung hat sich durch seine vortrefflichen, hier zuerst aufgestellten, und in seinen nachher herausgegebenen Schriften weiter noch entwickelten Betrachtungen über einen so wichtigen Gegenstand der staatswissenschaftlichen Polizey, unsterbliche Verdienste um die Menschheit erworben. Die Theurung des Brodtkorns in London, im November 1795, veranlafste unmittelbar diese Untersuchungen, deren Resultat jetzt in ganz Europa, durch die nahrhaften und wohlfeilen „Rumfordischen Suppen" bekannt geworden ist.

(Götting. gel. Anz. 1798. S. 460. *
Erg. Bl. z. A. L. Zeit. 1803. III. Jahrg. I. Bd. Nr. 41. S. 324. *)

1125. Wackerhagen, etwas über die Speisung der Armen, besonders in London und Hamburg; — N. Hannöv. Magaz. 1800. St. 27 u. 28.

Ein trefflicher, durchdachter Aufsatz!

1126. Von dem entfernten Nutzen der Armenbeköstigung durch wohlfeile, schmackhafte und gesunde Speisen; — Collenbusch Rathgeber für alle Stände. II. Jahrg. 1800. 1 St. S. 32 — 51.
(Salzb. med. chir. Zeit. 1803. III. S. 395.)

1127. Fr. A. v. Resch, Menschenbeköstigung durch wohlfeile und gesunde Speisen, nach vielfältigen eigenen Versuchen, Beobachtungen und Erfahrungen, mit Hinweisung auf alles, was zur Einrichtung der zu diesem Behufe erforderlichen Kochanstalten, der Bereitung der Knochengallerte und der Speisen selbst zu wissen nöthig ist u. s. w. Ein Lehr- und Handbuch für Privat- und Staatswirthe im Allgemeinen und für Menschen insbesondere. Mit Kupf. Erfurt, Hennings. 1804. (361 S.) kl. 4.

Dieses mit dem rühmlichsten Fleiſse ausgearbeitete Buch ist als ein vollständiges System alles dessen, was über die Beköstigungsanstalten gesagt werden kann, zu betrachten und seiner Vollständigkeit und Genauigkeit wegen allen Männern unentbehrlich, die solchen Anstalten vorstehn, oder sie organisiren wollen. Der Hr. Verf. schickt zuerst die Geschichte des Armenwesens und der Einführung der Rumfordischen Kost in Erfurt voraus; und stellt sodann die Regeln auf, die bei Einführung der Rumfordischen Kost zu beobachten sind, sowol in Hinsicht ihrer Zubereitung, als ihrer Vertheilung. Es folgen hierauf: die Vorschriften zur Zubereitung wohlfeiler Speisen für Arme, und eine tabellarische Übersicht dieser Gegenstände in 17 Vorschriften, wie viel von jeder einzelnen Zuthat genommen werden muſs, um respective einer bis 1000 Personen eine genugsame Portion zu geben, genau, und sehr mühsam bearbeitet. Vorausgeschickt sind dem Werke: Beobachtungen über die Gewinnung der Knochen-Gallerte, vom Herrn Apotheker C. F. Bucholz zu Erfurt; (sehr vollständige und interessante) Nachrichten über die Bereitung der Rumfordischen Suppen in verschiedenen Staaten; und die Angabe eines neuen, wohlfeilen und gesunden Nahrungs-

mittels. — Die Kupfer versinnlichen die Rumfordischen Kochheerde und den Papinianischen Topf.

(A. L. Zeit. 1805. IV. Nr. 283. S. 188.* N. A. D. Bibl. XCIII. 2. S. 317. 318.*)

1128. Germershausen's und Hubert's Vorschläge, wie beim Misrathen des Wintergetreides dem Brodtmangel abzuhelfen sey; vorgelesen in der Versammlung der märkischen ökonomischen Gesellschaft zu Potsdam; — Intelligenz-Blatt der allgem. Lit. Zeit. 1804. Nr. 198. S. 1624. — Busch Almanach der Fortschritte. X. Jahrg. S. 670. 671.

1129. Dr. J. L. Lettsom, über die Erleichterung der Noth der Armen durch wohlfeile Nahrungsmittel und durch Rumfordische Suppenanstalten. Nebst einer Nachricht von der Suppen-Societät in London und Beschreibung des dortigen grofsen Suppenhauses. Aus dem Engl. übers. Mit einer Kupfert. Breslau. 1805. bei Korn dem ältern (131 S.) 8.

Man findet in diesen wenigen Bogen eine sehr vollständige und ausführliche Anweisung zum mannichfaltigen Verbrauche und zur wechselnden Zubereitung der gewöhnlichen Nahrungsmittel.

(Neue Leipz. Lit. Zeit. 1805. 133. St. S. 2122. 2123. *)

1130. Frank, Beitrag zu den durch die jetzige Theuerung veranlafsten Vorschlägen; — Reichs-Anzeiger 1805. Nr. 172. S. 2153—2156. vergl. mit Nr. 200. S. 2527.

Der Verf. dieses gut geschriebenen Aufsatzes empfiehlt besonders den Rumfordischen Suppengriefs.

1131. Krenzer's Mittel, wie sich ein Jeder selbst, der Staat aber alle Einwohner vor natürlicher und künstlicher Theuerung schützen könne; — Allgemeine Justiz- und Polizey-Fama. 1807. Nr. 100. — Trommsdorf's Almanach d. Fortschr. XII. Jhrg. S. 804. 805.

* * *

1132. Verordnung in Böhmen vom 17ten Octb. 1771.

enthaltend eine Nachricht oder kurze Anleitung, wie man bei geldklemmen Zeitläuften und Entgang der Brodtfrucht sich eine wohlfeile und doch sättigende Nahrung verschaffen könne; — John's Lexic. d. K. K. Medicinal-Gesetze. II. Band. S. 191—194.

1133. K. K. Hofdecret vom 21. Hornung 1772, enthaltend die Bekanntmachung eines wohlfeilen Nahrungsmittels; John's Lexic. a. a. O. S. 195.

b) insbesondere.

aa) Schriften und Abhandlungen über einzelne wohlfeile Speisen.

1134. a. Von einem wohlfeilen Nahrungsmittel, der sogenannten Soupe Dauphinoise; — Zink Leipziger Samml. X. S. 592.
— Berlinische Sammlungen. IV. S. 411.

1134. b. Erinnerung an ein wohlfeiles Nahrungsmittel, die sogenannte Soupe Dauphinoise, vom Prediger Horn zu Verden; — Neues Hannöversches Magazin. 1800. St. 46. S. 921—926.

1135. Vom ökonomischen Reise; — aus den Braunschweigischen Beiträgen im — Hannöverschen Magazin. 1771. S. 366.

* * *

1136. Nachricht von Boueh's aufserordentlichem Nahrungspulver; — Gentleman's Magaz. 1755. Januar; und hieraus im — Bremischen Magazin. I. Bd. 2tes St. Hannover. 1756. Nr. 58.

1137. Pott, Vertheidigung seines Nahrungspulvers; — Neue gesellschaftliche Erzählungen. I. Th. Leipz. 1758. Nr. 23.

* * *

1138. Entwurf eines wohlfeilen, für viele tausend Menschen hinreichenden und der Gesundheit wohl erspriefslichen, bisher fast ganz vernachläfsigten

Nahrungsmittels; von einem Doctor der Arzneikunde. Wien. 1794. (3 Bog.) 8.

Der Verf. empfiehlt hier das Blut der geschlachteten Thiere.

(Usteri Repertor. d. med. Lit. 1794. S. 444. Salzb. med. chir. Zeit. 1794. II. S. 123—125. *)

* * *

1139. Der Nutzen der verschiedenen Mehlsorten aus der Fabrik in Ottensen bei Altona, zum Gebrauch auf langen Seereisen und besonders zur Rumfordischen Suppe, durch Versuche erwiesen von dem Hrn. Ritter de la Coudraye, Hrn. Commandeur Capitain Fisker und Hrn. Assessor Rafn. Vom letztern Dänisch herausgegeben und ins Deutsche übersetzt von J. A. Marcussen. Kopenhagen und Leipzig, Schubothe. 1800. (78 S.) 8.

(Erg. Bl. z. A. L. Zeit. V. Jhrg. 1805. I. Bd. Nr. 21. S. 167. N. A. D. Bibl. LXIII. 1. S. 292.)

* * *

1140. Recueil de rapports, de memoires et d'experiences sur les Soupers économiques et les fourneaux à la Rumford, suivi de deux memoires sur la substitution de l'orge mondé et grué etc. par les Citoyens Cadet-de Vaux, Decandolle, Delessart, Money et Parmentier. à Paris chez Marchant. 1801. (227 S.) 8. 1 Kpft.

Eine sehr zweckmäſsige Sammlung. Aus den Gutachten der auf dem Titel genannten, dem gelehrten Publicum durch ihre anderweitigen literarischen Arbeiten rühmlichst bekannten Männern, erhellt zur Genüge der groſse Nutzen der Rumfordischen Suppe.

(Götting. gel. Anz. 1802. St. 156. S. 1559. *)

Vergl. — Journal de Physique An 8. Ventôse. p. 200. An. 9. Vendemiaire. — Voigt's Magaz. für den neuesten Zustand der Naturkunde. III. Bds. 2tes St. 1801. S. 252 — 262.

1141. Über die mit der Rumfordischen Suppe angestellten Versuche; — Freyberger gemeinnütz. Nachrichten. I. Jhrg. 1800, 1 Quart.

1142. Le Roi's Versuche mit den Rumfordischen Suppen; — Decade philosophique An 8. Nr. 18 et 10; und hieraus mit eigenen Bemerkungen in — Weselsche Zeitung für Naturforscher, Ökonomen, Künstler und Fabrikanten. 1800. Nr. 18. S. 141 — 145.

1143. Notices sur les soupers à la Rumford etabliés à Paris, ruë de Mail nr. 16. à Paris. 1800. (19 S.) 8.

1144. Von den Rumfordischen Suppen und deren Anwendung in Berlin; — Biester's N. Berlin. Monatsschrift. Jahrg. 1801. und ebend. Jahrg. 1802. Februar.

Es sind in diesen gut geschriebenen Aufsätzen auch die Recepte zur Bereitung der Suppe genau angegeben.

(N. A. D. Bibl. LXIX. 2. S. 530. und LXXVII. 1. S. 268.)

1145. C. A. Kortum ausführliche Nachricht von der Bereitung und dem Nutzen der Rumfordischen Suppe. Duisburg, Hellwing. 1802. (40 S.) 8.

Eine practisch brauchbare Abhandlung!

(A. L. Zeit. 1803. Nr. 95. S. 24.*)

1146. Unterricht zur Bereitung der Rumfordischen Suppen, und den Mitteln, solche am leichtesten einzuführen. Leipz., Joachim. 1802. 4.

1147. Westrumb's Abhandlung über Rumfordische Suppen; — Neues Hannöversches Magaz. 53. St. S. 833 — 842.

1148. Koch, etwas über die Rumfordische Suppe; — N. Hannöv. Magaz. 1802. St. 93. S. 1483.

Es enthält diese Abhandlung mehrere Einwendungen gegen die zu allgemeine und unbedingte Einführung der Rumfordischen Suppen, die allerdings, nicht übersehn zu werden, verdienen.

1149. Rumfordische Suppenanstalt zu Prag; — Reichs-Anzeiger. 1802. Nr. 32. S. 373 — 380.

1150. Rumfordische Suppenanstalt zu Leipzig seit dem May 1797; v. L. Hansen; — Reichs-Anzeiger. 1802. Nr. 52. S. 629 — 633. und Nr. 84. S. 1045 — 1048.

1151. Die Rumfordische Suppenanstalt zu Gotha und zu Eisenach; — Reichs-Anzeiger. 1802. Nr. 67. S. 831 — 836.

1152. Fr. Wurzer, etwas über die Rumfordischen Suppen. Köln, Haas 1803. 8.

Es ist dies schon die 3te umgearbeitete Ausgabe dieser wohlgeschriebenen Abhandlung, worin der Verf. die Rumfordische Suppe, besonders in Rücksicht ihrer Zuträglichkeit oder Unzuträglichkeit, für den menschlichen Körper untersucht, und findet, daſs sie eine sehr nahrhafte und gesunde Speise abgiebt, sobald man auch für die gehörige Fleischnahrung sorgt und die Ochsengallerte nicht wegläſst. Die erste Aufl. erschien bereits zu Cölln, bei Rommerskirchen. 1800. (20 S.) 8.

(Würzburger gel. Anzeig. 1801. S. 840 — 842.
Crell's chemische Annalen. 1802 2tes St. S. 172. 173.
Scherer's allgem. Journ. d. Chemie 49. Hft. S. 122.
Allgem. medic. Annalen. 1803. S. 228)

Vergl. — Magazin aller neuen Erfind. III. Bds. 4tes Stück oder 16tes Heft. Nr. 2. S. 198 — 204.
— Vogel's Gesundheits-Zeitung. 1802. 2tes Hft. S. 137 — 143.

1153. Über die Rumfordischen Suppen; — Neues Magazin d. Künste und Wissenschaften; herausgegeben von C. S. I. Bds. 1stes St. Leipzig. 1803. Nr. 1.

1154. Kurze Übersicht des jetzigen Zustandes der Anstalt der Rumfordischen Suppen in Frankreich; ein Auszug aus den Memoiren der Vorsteher; — Französische Miscellen. I. Bds. 2. St. S. 89 — 94. und VI. Bds. 2tes St. S. 102.
— Pfaff und Friedländer französische Annalen für die allgemeine Naturgeschichte, Physik u. s. w. I. Hft. Hamburg, Perthes. 1802. S. 183. 184.

1155. Hauſs über Rumfordische Suppen; — Reichs-Anzeiger. 1805. Nr. 200. S. 2521 — 2526.

Ein lesenswerther Aufsatz!

1156. Untergegangene Rumforder Suppenanstalt in Pesth, sammt Anweisung zur Bereitung jener Suppe,

Von Dr. K. — Lübecks Ungarische Miscellen. Pesth. 1805. 3tes Hft. Nr. 4.

(Ergänz. Bl. z. A. L. Zeit. 1808. I. St. 44. S. 348. Neue Leipz. Lit. Zeit. 1809. St. 30. S. 509.)

* * *

1157. Bereitung einer wohlfeilen, nahrhaften und gesunden Speise bei der Theurung; — Waiz chursächsischer Land-Physikus. 1772. 4. St. S. 60.

* * *

1158. Funcke Empfehlung eines wohlfeilen Nahrungsmittels; — Reichs-Anzeiger. 1802. Nr 197. S. 2440.

— Allgem. Medic. Annalen. 1802. S. 555.

Der Verf. empfiehlt eine der Rumfordischen Suppe ähnliche Zubereitung.

* * *

1159. Eine wohlfeile und nahrhafte Suppe aus dem Anfange des vorigen Jahrhunderts (aus Hecquet Medicine et Chirurgie des Pauvres. à Paris. 1711. — aus dem Französ. übersetzt. Augsburg. 1769.) — Reichs-Anzeiger. 1803. Nr. 216. S. 2809—2811.

* * *

1160. Parmentier et Valmont de Bomare Observations sur la nourriture la plus saine et la plus économique pour les pauvres (par un pâte) — Soc. Philomathique. Tom. I. p. 27.

* * *

1161. Rumi's (Professors in Teschen) Erfindung einer neuen Sparsuppe; — Allgemeine Justiz- und Polizey-Fama. 1807. Nr. 29. S. 226. Vergl. — Trommsdorf's Almanach der Fortschr. XII. Jhrg. S. 802—804. und XIII. Jhrg. S. 786.

— Landwirthschaftl. Zeitung. 1807. Nr. 20. S. 238.

— Hamburgische Addrefs-Comptoir-Nachrichten. 1807. Nr. 17.

* * *

1162. Versuch einer Beantworsung der Frage: Wie kann dem Fleischmangel bei grofsen Armeen abgeholfen, und dieses Nahrungsbedürfnifs in fleischarmen Gegenden am leichtesten herbey geschafft werden? Ein Nachtrag zu dem schon früher herausgegebenem Werke: Menschenbeköstigung durch wohlfeile Speisen u. s. w. (Nr. 1127) von Fr. A. v. Resch. Vorgelesen in der Akademie nützlicher Wissenschaften zu Erfurt den 16ten April 1807. Erfurt, Hennings. (31 S.) 8.

Das Mittel, welches der würdige Hr. Verf. in dieser kleinen Schrift empfiehlt, ist ein aus Fleisch bereitetes Pulver.

(Allgem. L. Zeit. 1808. II. Nr. 168. S. 325 326.*)

— Trommsdorf's Almanach d. Fortschr. XIII. Jhrg. S. 828.

Anmerkung. Die Literatur der Schriften, über die, gleichfalls als wohlfeile Nahrungsmittel empfohlenen Knochen-Suppen, Knochen-Gallerte u. s. w. wird in der XI. Abtheilung dieser Literatur angegeben werden. Die ebenfalls noch zu nennenden Schriften über die „Brodt-Surrogate" gehören gewissermaafsen zwar unter diesen Abschnitt; da sie indessen natürlicher in die Literatur der Schriften über das Brodt gehören, so mögen sie dort ihre Stelle finden!

bb) Schriften und Abhandlungen über wohlfeile Getränke.

1163. v. Justi, von einem wohlfeilen und gesunden Getränke; — Fortgesetzte Bemühungen u. s. w. I. Bd. S. 316.

1164. Parmentier's Vorschrift zu einem wohlfeilen und gesunden Getränke; — aus Dessen Recherches etc. (Nr. 1122) in der — Gazette d'Agriculture, 1781. Nr. 71.

— Breitkopfs Magazin des Buch- und Kunsthandels. 1781. Nr. 8. S. 623.

1165. Experience faite sur le Vin des Pauvres, conservé pendant plus de 18 Mois, par Madame Gaçon Dufour; — Bibliotheque physico-économique redigée par Sonnini. III. Année. Cah. V. p. 314.

— Voigt's Magaz. f. d. neuesten Zustand der Naturkunde. VII. Bds. 1. St. 1804. S. 102.

1166. Beantwortung der Anzeige in Nr. 28 des Reichs-Anzeigers vom Jahr 1803: ob man sich nicht auf eine einfache Art einen gesunden, wohlschmeckenden Haustrank bereiten kann; — Reichs-Anzeiger. 1803. Nr. 141. S. 1869.

1167. Ein bisher nur für die Schweine benutztes Materiale kann zur Bereitung eines guten und gesunden Getränkes zum Nutzen grofser und kleiner Haushaltungen recht vortheilhaft angewandt werden; — Ökonomische Hefte. 1803. Decbr. Nr. 5. S. 553—555.

Anmerkung. In der Literatur der Schriften über die verschiedenen künstlich zubereiteten Getränke (aufser dem Weine, Biere u. s. w.) werden noch mehrere Schriften und Abhandlungen angeführt werden, welche manche, auch in Rücksicht der Wohlfeilheit, sich empfehlende Getränke, zubereiten lehren.

X. Abtheilung.

Schriften, welche die Nahrungsmittel in religiöser Hinsicht betrachten, oder, Schriften über Nahrungsmittel, die aus religiösen Ursachen verboten sind, und über Fastenspeisen.

I. Abschnitt.

Schriften über verbotene Nahrungsmittel, besonders religiöser Ursachen halber.

1168. Schehabaddin Achmet Ben Ammas, poëma de cibis apud Mohammedanos impuris, C. MS.

(Haller Bibl. Bot. I. p. 208.)

1169. Achmet Iben Ibrahim Ibn Abi Chalid, de potibus apud Mohammedanos licitis et illicitis; C. MS.

(Haller Bibl. Bot. I. p. 208.)

1170. Mos. Maimonides de cibis vetitis lib.; latine cum notis edidit Marcus Woeldicke. Hafniae. 1734. 8.

1171. I. B. Cardani, Hieronymi filii, liber de abstinentia ab usu ciborum foetidorum. Basileae. 1561 — 1581. 8.

1172. I. A. Danzius, diss. de animalibus esu interdictis, Actor. XI. v. 12. Ienae. 1687. 4.

1173. Iusti Vesti, de symbolo Pythagorae a fabis abstinendum. Erford. 1694. 4.

1174.

1174. Henr. Ludov. Muther de animalibus esu interdictis; — Thesaur. belgic. philologic. Tom. I. 1701. fol.

(Haller Bibl. med. pr. IV. p. 307.)

1175. J. Mich. Weinrich, vom Pythagoraeischen Verbote des Fleischessens; — Miscellan. Lipsiens. ad increment. rei literar. Tom. IV. Lips. 1717. Obs. 85.

1176. Fried. Christ. Elschow. Tract. de carnis esu illicito; — Dessen Philosophiske Skrifter. Copenhag. 1746.

II. Abschnitt.

Schriften über die Fasten und die Fastenspeisen.

a) überhaupt.

1177. Casp. Marcucci diss. de jejunio et esu piscium in vere, adversus Leonh. Fuchsium. Venet. 1624. 12.

1178. J. Cousin et Jac. Jouvin, ergo senes jejunium facillime ferunt. Paris. 1624.

1179. Paolo Zacchia, il vitto quadragesimale. Rom. 1637. 4.

1180. I. F. Giuliani dialogo del modo edutilitá di far la quadragesima per acquistar la sanità. Rom. 1651. 8.

1181. Arnold. Montanus de usu carnium et quadragesima pontificiorum. Amstelodami. 1662. 8.

1182. Anton. le Moine, Resp. G. Preaux, ergo jejunium quadragesimale sanitati innoxium. Paris. 1674.

1183. C. Bartholinus, Resp. Adam Kahle de diaeta jejunantium. Hafniae. 1693.

1184. Philipp Hecquet Traité des dispenses du Carême. à Paris. 1708. 8. — à Paris. 1710. 12. 2 Vols. — 1715. 12. 2 Vols. — 1741. 12.

Eine Apologie der vegetabilischen Nahrung und der 40tägigen Fasten. Der Verf. handelt zugleich von dem, was in diätetischer Rücksicht, von den einzelnen vegetabilischen Nahrungsmitteln und den Fischen zu bemerken ist. — In der — Medicine theologique, Paris. 1733. 12. vertheidigt der Verf. seine Grundsätze, und setzt seine Bemerkungen über die Fasten-Diät ebenfalls in seiner — Medicine, Chirurgie et Pharmacie des pauvres (Paris. 1740. 12. 3 Vols. — 1749. 12. 4 Vols. — deutsch: Augsburg. 1767. 8.) fort, besonders im 4ten Theile des gedachten Werks.

(Haller. Bibl. med. pr. IV. p. 234 et 237.
Act. Eruditor. 1713. p. 555; und hieraus in Manget Bibl. Scr. med. T. I. P. II. p. 615.)

1185. Nicol. Andry traité des alimens de carême, les qualités des legumes, des herbes, des animaux, des fruits, des poissons, des amphibies, des assaisonnements, des boissons etc. et plusieurs questions importantes sur l'abstinence des liqueurs. à Paris. 1710. 12. 1713. 12. 2 Vols. — 1734. 12.

Ganz gegen das Hecquetsche Werk gerichtet. Enthält manche interessante Bemerkung!

(Haller Bibl. med. pr. T. IV. p. 289.
Journal des Sçavans. Tom. 53. p. 482.)

1186. Nicol. Andry, le regime du Carême, consideré par rapport á la nature des corps et des alimens. à Paris, chez Coignard. 1710. 12. (631 S.)

(Journal des Sçavans. Tom. 37. p. 427.)

1187. Das von seinem Endzwecke und erster Einsezzung in Mißbräuche ausgeartete Fasten der Deutschen, nach den Regeln der Haushaltungskunst geprüfet vom Verfasser entdeckter Geheimnisse der Land- und Hauswirthschaft. Frankf. und Leipzig. 1787. (461 S.) 8.

„Die deutschen Bischöfe und der Papst selbst haben verschiedentlich zur Erleichterung der dürftigen Stände Befreiungen von der strengen Ordnung des Fastens ertheilt. Hierüber sind nun 2 Streitschriften erschienen, die eine, vom Professor Hedderich in Bonn, 1780, dafür, und die andere, von dem Minoriten Polychr. Gaſsmann zu Cöln, 1783, dawider. Diese haben den ungenannten Verfasser, der auch ein katholischer Geistlicher, vermuthlich ein Österreicher ist, zu dieser umständlichen Abhandlung veranlaſst, die er in 5 Bedenken abtheilt: 1) über den Grund und Endzweck des Fastens; 2) über den Endzweck des Fastens insbesondere; 3) über den Schaden von der jetzigen Art zu fasten; 4) über den nachtheiligen Aufwand für fremde Fische und Waaren, und 5) über den Schaden des ganzen Staats, durch Ausfluſs des Geldes u. s. w. Alles dieses ist so ausgeführt, daſs des Verfs. aufgeklärte Denkungsart in der Religion, und wohlmeinende Grundsätze der Staatswissenschaft allen Beifall verdienen. Nur ist er zu sehr auf Nebensachen ausgeschweift. — Überhaupt ist der Vortrag durchgehends sehr weitläuftig, in der Sprache oft unrein und bisweilen zu heftig."

(A. L. Zeit. 1788. II. Nr. 97. S. 150—152.)

1188. Apologie du jeûne. Geneve et Paris, Boucher. 1790. 8.

(A. L. Zeit. 1790. I. S. 657. *)

b) insbesondere.

1189. Georg Joudouyn et Cl. Tardy, ergo quadragesimali tempore carnium et ovorum esus insalubris. Paris. 1644.

* * *

1190. Anton de Leon Pinello question moral si el Chocolate quebranta el ayuno Ecclesiastico. Madrit. 1636. 4.

* * *

1191. Stephan Facundez Tractat. apolog. de Lacticiniorum ovorumque esu tempore quadragesimali. Lugdun. 1631. 8.

(Boehmer Bibl. Scr. Hist. Nat. P. II. Vol. I. p. 278.)

* * *

1192. J. B. Moreau et Bompart, ergo quadragesimali tempore piscium esus carnium esui anteponendus. Paris. 1695.

BAYERISCHE STAATS-BIBLIOTHEK MUENCHEN

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Becker, Johann H.

Johann Herrmann Becker's Versuch einer allgemeinen und besondern Nahrungsmittelkunde

Bd.: 1,1

Stendal 1810

Path. 105 m-1,1
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10470667-2